

Согласовано:

Директор школы №30

Войтюль Н.Л. Войтюль Н.Л.

Общество с ограниченной ответственностью

ИНН 2/428031. Директор ООО "Кулинар-плюс"

Бенда Л.М. Бенда Л.М.

Утверждаю:

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

школа № 30 МЕНЮ на 16 Сентября 2024 г.

Наименование	Цена руб.коп.	Выход, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. цен-ть, кКал.
Завтрак 1-4 кл						
Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	22-62	245/8	11.12	15.53	41.01	319
Чай с лимоном	3-66	200/7	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб пшеничный	3-72	50	3.95	0.50	24.00	117
Итого	30-00		15.33	16.09	80.23	495
Завтрак 5-11 кл						
Яйцо вареное	4-90	20 -0,5 шт	2.55	2.30	0.15	32
Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	22-61	265/7	12.03	16.80	44.36	345
Чай с лимоном	3-03	200/4	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб пшеничный	4-46	60	4.74	0.60	28.80	140
Итого	35-00		19.58	19.76	88.53	576
Обед 1-4 кл						
Салат из белокочанной капусты	2-66	60	0.93	3.05	5.65	61
Суп картофельный с горохом с мясом птицы	12-40	5/200	5.38	7.76	8.32	122
Птица тушенная в сметанном соусе	39-88	42/50	10.12	16.63	1.89	155
Макаронные изделия отварные	8-30	150	5.32	4.89	29.00	211
Компот из апельсинов	6-85	200	0.45	0.10	24.00	141
Хлеб ржаной	2-91	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	73-00		25.03	33.03	93.46	816
Обед 5-11 кл						
Салат из белокочанной капусты	4-43	100	1.55	5.08	9.42	101
Суп картофельный с горохом с мясом птицы	14-17	5/250	6.73	9.70	10.40	152
Птица тушенная в сметанном соусе	43-69	45/55	10.85	17.82	2.03	167
Макаронные изделия отварные	9-95	180	6.30	7.38	42.30	265
Компот из апельсинов	6-85	200	0.45	0.10	24.00	141
Хлеб ржаной	2-91	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
Итого	82-00		28.70	40.68	112.75	952
Полдник (14-00)						
Булочка домашняя	12-88	63	4.73	8.32	38.37	248
Сок фруктовый 200гр	22-12	200	1.40	0.20	26.40	120
Итого	35-00		6.13	8.52	64.77	368

Зав производством

Донская Т.Н. Донская Т.Н.

Экономист по ценам

Некрасова И.Б. Некрасова И.Б.