

Согласовано:

Директор школы №30

Войтюль Н.Л.

Утверждаю:

Директор ООО "Кулинар-плюс"

Бенда Л.М.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

школа № 30 МЕНЮ на 14 Октября 2024 г.



Наименование	Цена руб.коп.	Выход, гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. цен-ть, кКал.
<i>Завтрак 1-4 кл</i>						
Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	22-60	245/7	11.12	15.53	41.01	319
Чай с лимоном	3-68	200/7	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб пшеничный	3-72	50	3.95	0.50	24.00	117
<b>Итого</b>	<b>30-00</b>		15.33	16.09	80.23	495
<i>Завтрак 5-11 кл</i>						
Яйцо вареное	4-90	20 -0,5 шт	2.55	2.30	0.15	32
Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	22-66	265/6	12.03	16.80	44.36	345
Чай с лимоном	2-98	200/4	0.26	0.06	15.22	59
Хлеб пшеничный	4-46	60	4.74	0.60	28.80	140
<b>Итого</b>	<b>35-00</b>		19.58	19.76	88.53	576
<i>Обед 1-4 кл</i>						
Салат из белокочанной капусты	2-59	60	0.93	3.05	5.65	61
Суп картофельный с горохом с мясом птицы	12-08	5/200	5.38	7.76	8.32	122
Птица тушеная в сметанном соусе	39-19	40/50	9.64	15.84	1.80	148
Макаронные изделия отварные	9-01	150	5.32	4.89	29.00	211
Компот из апельсинов	7-22	200	0.45	0.10	24.00	141
Хлеб ржаной	2-91	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
<b>Итого</b>	<b>73-00</b>		24.54	32.24	93.37	809
<i>Обед 5-11 кл</i>						
Салат из белокочанной капусты	4-32	100	1.55	5.08	9.42	101
Суп картофельный с горохом с мясом птицы	13-09	5/250	6.73	9.70	10.40	152
Птица тушеная в сметанном соусе	43-64	45/55	10.85	17.82	2.03	167
Макаронные изделия отварные	10-82	180	6.30	7.38	42.30	265
Компот из апельсинов	7-22	200	0.45	0.10	24.00	141
Хлеб ржаной	2-91	60/2 кус	2.82	0.60	24.60	126
<b>Итого</b>	<b>82-00</b>		28.70	40.68	112.75	952
<i>Полдник (14-00)</i>						
Булочка домашняя	12-88	60	4.50	7.92	36.54	236
Сок фруктовый 200гр	22-12	200	1.40	0.20	26.40	120
<b>Итого</b>	<b>35-00</b>		5.90	8.12	62.94	356

Зав производством

Донская Т.Н.

Экономист по ценам

Некрасова И.Б.