

Утверждаю:

Лилия

5 ноября 2024 г.

Меню для детей (7-11 л) на 5 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Химический состав					цен ру	
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			19,6	23,4	94,6	667,4	39,
Каша 5 злаков жидкая	200	7,0	7,3	27,8	205	21,	
Бутерброд с сыром	30/15	6,3	4,1	14,9	122	14,	
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	60,8	2,17	
Хлеб витаминизированный «Умница»	10	1,5	0,4	12,2	58,4	0,0	
Хлеб Украинский новый	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,0	
Обед			20,2	20,8	96,2	656,8	171
Суп картофельный с птицей	250/15	5,0	5,5	16,8	137	32,	
Котлета рыбная натуральная запеченная ,с маслом	100/5	13,9	16,3	7,6	233	99,	
Капуста тушеная	150	4,6	6,2	14,0	130	18,	
Компот из ягод замороженных	200	0,2	0,2	16,2	67,4	16,	
Хлеб витаминизированный «Умница»	23	1,5	0,4	12,2	58,4	1,0	
Хлеб Украинский новый	43	1,4	0,2	18,8	82,6	2,0	
Итого:		39,8	44,2	190,8	1324,2	211	

Завхоз: *Юсе*

Повар: *Олеся*

Утверждаю:

Зинь

5 ноября 2024 г.

Меню для детей (11 и старше) на 5 ноября 2024 г.

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб	
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак			22,5	30,9	111,6	811,5	83,60
Каша 5 злаков жидкая	250	8,8	9,1	34,7	256	25,45	
Бутерброд с сыром	30/20	7,1	4,7	14,9	130	17,61	
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	60,8	2,74	
Йогурт	95	3,5	7,5	9,5	120,0	36,00	
Хлеб витаминизированный «Умница»	10	2,0	0,6	16,2	77,8	0,60	
Хлеб Украинский новый	20	1,1	0,2	14,1	60,8	1,20	
Обед			30,6	30,37	111,5	841,9	171,30
Суп картофельный с птицей	250/15	5,0	5,5	16,8	137	32,67	
Котлета рыбная натуральная запеченная, с маслом	100/5	13,9	16,3	7,6	233	100,93	
Капуста тушеная	180	5,5	7,4	16,8	156	22,43	
Компот из ягод замороженных	200	0,2	0,2	16,2	67,4	12,04	
Хлеб витаминизированный «Умница»	29	2,0	0,6	16,2	77,8	1,72	
Хлеб Украинский новый	28	2,8	0,6	26,2	121,6	1,51	
Итого:		46,8	55,4	224,1	1579,5	254,90	

Дополнительное питание 1-4

Вафли	65	3,6	3,9	22,7	136,0	33,00
Йогурт	95	3,5	7,5	9,5	120,0	36,00
Яблоко	100	0,4	0,6	10,3	46	23,00

Завхоз: *Ольга*

Повар: *Ольга*