

Утверждаю:

Заведующий отделением

В.А. Долгушин

Меню для детей с 12 лет на 19.03.2025 г.

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	Цена, руб	Химический состав		
							на 100г	на 1 порц.	
Завтрак									
Кондитерское изделие промышленного производства	45	1,4	2,5	17,0	96	20,90			
Каша пшеничная жидкая	250	9,4	7,8	31,0	232	23,61			
Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	91	11,07			
Хлеб пшеничный "Свежий"	20	1	0,3	8,1	39	1,04			
Хлеб ржаной "Украинский"	20	0,7	0,1	9,4	41	1,04			
Обед									
Салат из соевых орехов с маслом	100	0,8	5,1	1,5	55	16,30			
Суп сырный с мясом	250/15	6,5	8,7	23,7	199	34,20			
Рыба запеченная с маслом	120,5	16,1	14,4	4,4	211	48,60			
Пюре картофельное	180	3,9	5,9	26,7	176	11,30			
Компот из сухофруктов	200	0,7	0,0	23,9	98	4,73			
Хлеб ржаной "Украинский"	36	1,1	0,2	14,1	62	1,93			
Хлеб пшеничный "Свежий"	40	2,0	0,6	16,2	77,8	2,16			
Сок "Лето"	200	0,2	0,2	14,0	156	35,00			
Итого:							211,88		

Кладовщик Андреева С.П.

Повар Гагарина О.Ф.