

на « 4 » Октября 2023 г. **МЕНЮ**

	Наименование блюда	Пищевая энергетическая ценность, химический состав				Выход блюда
		Белки	Жиры	Углевод.	Калор.	
ЗАВТРАК	1. Апельсин	2,2	0,4	19,4	90,80	200
	2. Сливки	29,8	13,4	22,6	329,9	150 (7-11)
	Творожные	33,6	15,2	25,6	375,8	170 (12-18)
	3. Соус слив.	1,6	4,4	6,9	73,6	50 (7-11)
	Сметана	2,0	5,3	8,2	88,4	60 (12-18)
	4. Чай с лимоном	0,4	0,1	5,2	23,8	200
	Кефир	2,3	0,2	14,8	70,50	30/40 (7-11)
	Всего:					Сметана 108-00 (1-4 кл) <u>115-00 (5-11 кл)</u>
ОБЕД	1. Овощи пар.	1,24	0,21	6,12	31,30	60
	Кукуруза	4,4	5,3	6,8	92,6	200 (7-11)
	2. Картофель	5,5	6,6	8,5	115,8	280 (12-18)
	3. Соус слив.	16,8	17,6	1,3	280,5	80 (7-11)
	Творожные	21,0	22,0	1,6	288,10	100 (12-18)
	4. Макароны	5,3	4,9	32,8	196,8	150 (7-11)
	Творожные	6,4	5,9	39,4	236,2	180 (12-18)
	5. Соус	1,0	0,2	20,2	86,6	200
6. Кефир	1,52	0,16	9,84	46,9	25 (7-11)	
	Сметана	2,28	0,24	14,86	70,30	30 (12-18)
	7. Кефир	1,65	0,80	9,9	48,9	25 (7-11)
	Сметана	1,98	0,36	11,88	58,70	30 (12-18)
	8. Всего:					Сметана 85-00 (1-4 кл) <u>82-00 (5-11 кл)</u>

Директор



Кассир

Кухня