

на « 30 » Июль МЕНЮ 2023 г.

	Наименование блюда	Пищевая энергетическая ценность, химический состав				Выход блюда
		Белки	Жиры	Углевод.	Калор.	
ЗАВТРАК	1. Апельсин	1,0	1,0	23,6	106,6	200
	Сус сметанный	1,6	4,4	6,9	73,6	50/60 (7-11)
		2,0	5,3	8,2	88,4	12-18
	2. Мельники	29,8	13,4	22,6	329,9	150 (7-11)
	творожные	33,6	15,2	25,6	373,8	170 (12-18)
	3. Чай черный	0,4	0,1	5,2	23,70	200
с лимоном						
4. Кнед	2,3	0,2	14,8	70,70	30 (7-11)	
лимонный	3,0	0,80	19,70	93,80	40 (12-18)	
	Всего:					Суммарно 98-00 (1-4 кл)
ОБЕД	1. Картофель	0,8	0	2,2	12,4	60 (7-11)
	«Ассорти»	1,24	0,15	3,67	20,80	100 (12-18)
	2. Мельники	18,0	18,7	30,9	364,3	200 (7-11)
	«Десные отв»	22,50	23,40	38,70	455,40	280 (12-18)
	3. Мельники	15,3	10,9	23,70	254,50	100
	уши мисот					
	4. Рис	3,6	4,8	36,4	203,5	150 (7-11)
	отварной	4,20	5,20	42,9	235,0	180 (12-18)
	5. Картофель	0,6	0,2	10,6	47,20	200
	уши мисот					
6. Кнед	1,52	0,16	9,84	46,9	25 (7-11)	
лимонный	2,28	0,24	14,76	70,30	30 (12-18)	
7. Кнед	1,65	0,30	9,9	48,9	25 (7-11)	
лимонный	1,98	0,36	11,88	58,70	30 (12-18)	
8.						
	Всего:					Суммарно 101-00 (1-4 кл)
						105-00 (5-11 кл)

Директор

Диспетчер



[Handwritten signature]