

МЕНЮ

Столовая МБОУ СОШ № 8

15 Февраля 2024 г.



Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	Ккал			

Завтрак б/п

18.07	26	27.57	415	<i>Запеканка из творога со сгущенным молоком</i>	110/20	29-39
0.56	0.56	16.52	63	<i>Яблоко свежее</i>	120	9=
0.2	0.05	15.12	59	<i>Чай с сахаром</i>	200	2-18
0.6	0.24	4.12	21	<i>Батон обоготенный</i>	40	4-52
6	6.4	9.4	120	<i>Молоко для школьников</i>	200	=
25	33	73	678			45-09

Обед б/п

3.46	2.73	18.62	107	<i>Суп куриный с вермишелью, картофелем</i>	200/5	9-85
14.37	21.21	4.77	278	<i>Котлеты рубленные из мяса птицы, соус сметанный</i>	50/40	40-38
4.71	5.12	37.91	208	<i>Картофельное пюре</i>	150	11-70
1.01	0.2	3.75	20	<i>Свежий помидор</i>	60	8-07
0.18	0.18	29.38	112	<i>Компот из свежих плодов (яблок)</i>	200	5-80
0.3	0.12	2.06	10	<i>Батон обоготенный</i>	20	2-26
0.42	0.05	2.65	13	<i>Хлеб Столичный ржано-пшеничный обоготен.</i>	25	1-85
24	30	99	748			79-91
ИТОГО						125=

Зав. производством

Калькулятор

Ответственный по питанию



Демидова Г.Б.