

МЕНЮ

Столовая МБОУ СОШ № 8

18 Января 2024 г.



Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеб.	ККал			

Завтрак б/п

18.07	26	27.57	415	Запеканка из творога со сгущенным молоком	110/20	33-93
0.56	0.56	16.52	63	Яблоко свежее	150	10-55
0.2	0.05	15.12	59	Чай с сахаром	200	2-67
0.6	0.24	4.12	21	Батон обоготенный	40	4-52
6	6.4	9.4	120	Молоко для школьников	200	=
25	33	73	678			51-67

Обед б/п

3.46	2.73	18.62	107	Суп куриный с вермишелью, картофелем	200/5	8-64
14.37	21.21	4.77	278	Котлеты рубленые из мяса птицы, соус сметанный	50/40	30-68
4.71	5.12	37.91	208	Картофельное пюре	150	11-70
1.01	0.2	3.75	20	Свежий помидор	60	12-01
0.18	0.18	29.38	112	Компот из свежих плодов (яблок)	200	6-19
0.3	0.12	2.06	10	Батон обоготенный	20	2-26
0.42	0.05	2.65	13	Хлеб Столичный ржано-пшеничный обоготен.	25	1-85
24	30	99	748			73-33

ИТОГО						125=
-------	--	--	--	--	--	------

Зав. производством _____
Калькулятор _____ Демидова Г.Б.
Ответственный по питанию _____

