

МЕНЮ

Столовая МБОУ СОШ № 8

20 Февраля 2024 г.



Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Завтрак б/п

31.43	37.16	3.32	473	Омлет натуральный.	120	22-80
1.16	1.16	1.48	18	Сыр порциями	15	8-35
1.8	0.4	20.6	80	Апельсин	100	13-38
0.16	0.03	15.29	59	Чай с лимоном.	200/7	2-47
0.6	0.24	4.12	21	Батон обоготенный	40	4-52
6	6.4	9.4	120	Молоко для школьников	200	=
41	45	54	771			51-52

Обед б/п

3.13	2.08	16.91	87	Борщ с капустой и картофелем, сметаной.	200/5	11-28
9.96	9.17	8.08	153	Тефтели рыбные, соус сметанный с томатом	50/50	33-26
4.71	5.12	37.91	208	Картофельное пюре	150	11-33
0.48	0.06	1.38	8	Огурец соленый	60	7-26
0.18	0.18	29.38	112	Компот из свежих плодов (яблок)	200	6-24
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
19	17	98	591			73-48

ИТОГО 125=

Зав. производством
Калькулятор
Ответственный по питанию



Демидова Г.Б.