


**МЕНЮ**

на 25 ноября 2022 г.

Школа № 421

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
<b>Завтрак</b>							
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200	2008	189	15,87	18,20	27,90	185,20
Бутерброд с джемом и маслом сливочным	15/5/20	2011	2	2,20	0,87	24,00	132,00
Чай с молоком	200	2008	433	2,89	2,45	19,45	104,00
Батон обогащенный микронутриентами	25	к/к	к/к	1,67	0,97	10,83	59,91
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
<b>ИТОГО:</b>	<b>565</b>			<b>23,03</b>	<b>22,89</b>	<b>91,98</b>	<b>525,51</b>
<b>Обед</b>							
*Винегрет овощной с сельдью	60/20	2008	52	2,70	7,40	5,00	138,60
Суп с макаронными изделиями и картофелем	200	2008	101	2,10	2,20	15,20	73,60
Голубцы ленивые	240	2008	306	15,68	14,88	44,28	253,20
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон обогащенный микронутриентами	30	к/к	к/к	2,00	1,16	12,99	71,89
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	к/к	к/к	3,91	2,50	6,64	67,97
<b>ИТОГО за обед:</b>	<b>915</b>			<b>30,59</b>	<b>30,04</b>	<b>123,68</b>	<b>789,26</b>
<b>ИТОГО за день:</b>							<b>1314,77</b>

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:



От питания Варова ВА ВФФ

