



МЕНЮ

на 21 апреля 2023 г.

Школа №

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

Завтрак

Каша рисовая молочная с маслом сливочным	200	2008	189	5,03	8,10	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	2012	394	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
ИТОГО:	565			12,19	12,79	91,98	525,51

Обед

*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	403,20
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
ИТОГО за обед:	915			30,59	30,04	123,68	939,26
ИТОГО за день:				42,78	42,83	215,66	1464,77

От Ирины Вязова ДА ДА

Директор ООО "Кавалер":
Калькулятор:
Зав. производством:

