



# МЕНЮ

на 05 сентября 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
<b>Завтрак</b>							
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	205	2008	184	7,41	9,13	32,27	242,03
Бутерброд с повидлом	15/25	2011	2	1,72	0,97	20,58	134,91
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,10	5,30	10,10	113,00
Батон обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
Апельсин	100	к/к	к/к	0,75	0,00	7,50	38,00
Пряник	40	к/к	к/к	1,90	1,90	5,00	65,00
<b>ИТОГО:</b>	<b>625</b>			<b>20,55</b>	<b>18,85</b>	<b>92,77</b>	<b>688,79</b>
<b>Обед</b>							
Салат овощной с яблоками	120	2010	18/123	1,63	7,38	6,05	90,70
Суп картофельный с рыбой	250/25	2008	92	6,70	2,97	18,82	137,99
Печень говяжья, тушеная в соусе сметанном с томатом и луком	100/40	2008	261/373	18,88	17,02	32,74	336,00
Рис отварной	180	2008	325	3,24	7,56	29,36	243,60
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	60	к/к	к/к	4,80	2,56	30,60	138,00
Батон обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
<b>ИТОГО за обед:</b>	<b>1015</b>			<b>38,92</b>	<b>39,24</b>	<b>154,06</b>	<b>1134,14</b>
<b>Итого за день:</b>				<b>59,47</b>	<b>58,09</b>	<b>246,83</b>	<b>1822,93</b>

Директор ООО "Кавалер"

Калькулятор:

Зав. производством:



Директор

Ю.А. Большакова

*ав. по питанию  
Рыж Романов*