

МЕНЮ

на 10 февраля 2024 г.

Школа № 421

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
Бутерброд с сыром и маслом сливочным	15/20/5	2008	3	3,69	11,74	7,50	150,88
Сырники из творога с морковью со сгущенным молоком	150/30	2008	221	17,50	12,28	57,25	463,50
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
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	100	к/к	к/к	3,91	2,50	6,64	67,97
ИТОГО:	645			30,06	30,34	111,47	890,66
Обед							
Салат из белокочанной капусты с маслом растительным/ до 28.02/							
с 01.03 салат из квашеной капусты *	60	2008	40	0,96	3,06	5,62	52,00
Суп из овощей с говядиной	200/10	2008	95	1,75	3,24	8,90	98,20
Оладьи из печени	90	2008	290	9,28	10,40	9,59	214,88
Макаронные изделия отварные	150	2008	332	4,50	4,80	31,30	181,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	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
Пирожок с яблоками	100	2008	451	5,50	5,20	20,00	200,00
ИТОГО за обед:	880			28,19	29,76	127,97	1001,97
ИТОГО за день:				58,25	60,10	239,44	1892,63

Директор ООО "Кавалер"

Калькулятор:

Зав.производством:



Отв. по питанию Н. Стоянова

Директор

Ю.А.Бояшкова