

СОГЛАСОВАНО:

Шалгагин А.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Колмакова О.М.

«28» ноября 2024 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «28» ноября 2024г.

Для детей с 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак <i>Творожок с медом</i>	30/15	2,5	2,9	14,5	157	
<i>Салат рисовый</i>	200	6,4	7,2	27,0	198	
<i>Чай с сахаром</i>	200	0,1	0,0	20,6	87	
<i>Чай без сахара</i>	200	0,4	0,2	11	39	
Обед <i>Селеддь со сметаной</i>	100	0,8	0,1	1,6	10,6	
<i>Суп гороховый с овощами</i>	250/10/20	6,5	4,8	31,8	196	
<i>Пюре картофельное</i>	100	1,2	5,1	18,1	171	
<i>Салат картофельный</i>	180	3,7	4,1	26,7	159	
<i>Чай с сахаром / фруктовый</i>	200	0,5	0,0	15,2	63	
<i>Чай без сахара / фруктовый</i>	60/60	1,2/1,4	0,6/0,8	22,4/21,7	116/103	
Полдник						
Итого						

Повар Рыж

СОГЛАСОВАНО:

Шалагин А.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Колтыкова О.М.

«08» ноября 2024 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «08» ноября 2024г.
Для детей с 7 ЛЕТ ДО 11 ЛЕТ.

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак <i>Фруктовый с творогом</i>	<i>80г/5</i>	<i>2,5</i>	<i>9,9</i>	<i>14,5</i>	<i>157</i>	
	<i>200</i>	<i>6,4</i>	<i>7,2</i>	<i>27,0</i>	<i>188</i>	
	<i>200</i>	<i>0,1</i>	<i>0,0</i>	<i>4,6</i>	<i>57</i>	
<i>Хлеб пшеничный</i>	<i>20</i>	<i>0,4</i>	<i>2,2</i>	<i>4,8</i>	<i>39</i>	
Обед <i>Сельдь сушеная</i>	<i>100</i>	<i>0,8</i>	<i>0,1</i>	<i>1,6</i>	<i>10,6</i>	
<i>Суп картофельный с мякотью</i>	<i>250/10/120</i>	<i>6,5</i>	<i>4,8</i>	<i>81,8</i>	<i>196</i>	
<i>Вареники фаршированные</i>	<i>100</i>	<i>12,8</i>	<i>5,1</i>	<i>18,1</i>	<i>171</i>	
<i>Щучья котлетная</i>	<i>180</i>	<i>3,7</i>	<i>4,1</i>	<i>26,7</i>	<i>159</i>	
<i>Соусный из сметаны</i>	<i>200</i>	<i>0,5</i>	<i>0,0</i>	<i>15,2</i>	<i>63</i>	
<i>Хлеб пшеничный ржаной</i>	<i>60/60</i>	<i>1,2/1,4</i>	<i>0,6/0,8</i>	<i>2,6/4,27</i>	<i>11,6/10,3</i>	
Подливка						
ИТОГО						

Повар