

СОГЛАСОВАНО:

ШЕЛЯГИН А.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

Колмакова О.М.

«27» август 2025 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «27» август 2025г.

Для детей с 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Взвеш, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак <u>Зульбурч с ржешей</u>	80/100	1,8	0,3	264	116	
<u>Каша овсяная</u>	200	5,1	4,1	280	106	
<u>Корейский салат</u>	200	3,2	2,7	15,9	101	
<u>Пюре</u>	115	4,0	2,8	68	69	
<u>Хлеб пшеничный</u>	80	0,5	0,3	76	34	
<u>Обед <u>Салат из капусты</u></u>	100	2,0	5,1	25	88	
<u>Борщ</u>	280/15/5	4,4	8,9	19,5	113	
<u>Пюре из картофеля</u>	280	1,1	15,3	41,8	365	
<u>Каша овсяная с сухофруктами</u>	200	0,5	0,0	152	63	
<u>Хлеб пшеничный</u>	60	1,2	0,6	28,4	116	
<u>Хлеб пшеничный</u>	60	1,4	0,8	28,7	103	
Подпись						
ИТОГО						

Повар

Стефан

СОГЛАСОВАНО:

ШАДЯГИН А.Ю

УТВЕРЖДАЮ:

КОЛМАКОВА О.М

«07» сентября 2025г.г.д.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «07» сентября 2025г.

Для детей с 7 до 11 лет.

Наименование блюда	Химический состав						Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
Завтрак Пудингов с фруктами	80/80	1,8	0,3	26,4	116		
Кашиа фруктовая	800	5,1	7,1	280	196		
Пюре фруктовое	800	3,2	2,7	15,9	101		
Йогурт	115	4,9	2,5	6,8	69		
Кефир фруктовый	80	0,5	0,3	7,6	34		
Обед Салат с курицей	100	4,0	5,1	2,5	88		
Резаный салат с овощами	280/15/15	4,4	5,9	10,5	113		
Овощи тушеные	280	16,1	13,3	41,8	369		
Бульон с курицей	800	0,5	0,0	15,2	63		
Каша рисовая	60	1,2	0,6	22,4	116		
Чай фруктовый	60	1,4	0,8	22,7	102		
Подлив							
Итого							

Повар

Шадягин