

СОГЛАСОВАНО:

 Шалагин А.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

 Колмакова О.М.

«28» августа 2025 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «28» августа 2025г.

Для детей с 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Взход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак <u>Фруктовый с мясом</u>	80/10	1,8	7,1	9,9	111	
<u>Зеленый чай</u>	170	13,9	10,8	33,0	285	
<u>Чай с ароматом</u>	800	0,1	0,0	12,6	57	
<u>Сливки</u>	130.	0,3	0,0	14,2	58	
Обед <u>Салат Оливье</u>	80	1,1	4,0	6,0	66	
<u>Суп картофельный с грибами</u>	88/10	4,5	4,8	15,5	139	
<u>Щи со сметаной</u>	90	4,2	4,3	14,2	205	
<u>Картофельное пюре</u>	150	4,3	5,1	24,3	180	
<u>Сок</u>	800	0,5	0,0	34,0	138	
<u>Хлеб пшеничный / белый</u>	70/30	0,8/0,7	0,4/0,4	14,6/11,3	77/51	
Подливка						
Итого						

Повар Савиц

ОГЛАСОВАНО:

Шалыгин А.Ю

УТВЕРЖДАЮ:

Колмакова О.М

«08» августа 2025 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «08» августа 2025г.

Для детей с 7 до 11 лет.

Наименование блюда	Учебно-спортивный состав					Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак	80/10	18	7.1	9.9	114	
Яичница с маслом	170	18.9	12.8	33.0	205	
Запеканка с яблоком	800	0.1	0.0	12.6	51	
Всего	130	0.3	0.0	14.2	58	
Обед	80	14	9.0	6.0	66	
Суп картофельный с грибами	280/10	4.5	4.8	18.5	123	
Пюре из картофеля	90	11.2	4.3	14.2	80.3	
Каша овсяная	130	4.3	5.1	14.3	150	
Салат	800	0.5	0.0	34.0	138	
Каша пшеничная с яблоком	40/30	0.8/0.7	0.4/0.4	17.6/11.9	47/51	
Подливка						
Итого						

Повар Савин