

СОГЛАСОВАНО:

 Шалагин А.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:

 Колмакова О.М.

« 5 » февраля 2025 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА « 5 » февраля 2025г.

Для детей с 7 до 11 лет.

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Рыбный	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Творожный с фруктами	20/10	18	0.3	26.4	116	
Каши овсяная	200	8.6	12.2	39.3	260	
Копченый лосось	200	3.2	2.7	13.9	101	
Йогурт	115	4.5	1.7	5.5	55	
Хлеб пшеничный	20	0.6	0.2	4.6	35	78,60
Обед						
Суп картофельный с курицей	80	0.5	0.2	3.4	17	
Суп картофельный с курицей	280/15	5.7	8.5	16.3	165	
Картофель тушеный	90	11.2	11.3	14.2	203	
Овощи тушеные	150	1.3	9.2	13.8	113	
Кусочки курицы	200	0.3	0.2	21.5	89	
Хлеб пшеничный / фруктовый	40/30	0.8/0.7	0.4/0.4	17.6/11.3	54/151	104,70
Полдник						
Итого						

Повар 

СОГЛАСОВАНО:

Д.:

УТВЕРЖДАЮ:

Шалыгин А.Ю.

Колмаков Д.М.

«5» февраля 2025 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «5» февраля 2025г.

Для детей с 12 ЛЕТ И СТАРШЕ

Наименование блюд	Кол-во	Химический состав					Цена, руб.
		Всего, г	Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак							
Зузершот с фруктами	20/20		18	0.3	264	116	
Ваша гречневая	200		8.6	10.2	35.3	260	
Корейский салатик	200		3.2	2.7	15.9	104	
Варени	115		4.5	1.7	3.5	55	
Хлеб грассов	20		0.6	0.2	7.6	35	78.60
Овощное пюре	20		0.5	0.2	3.4	17	7
Суп картофельный с курицей	280/15		5.7	8.5	16.3	165	
Варенико из мяса (смет.)	90		11.4	11.2	14.2	203	
Салат грассов	130		1.3	9.2	13.8	143	
Кусок	200		0.3	0.2	21.5	89	
Рис несеменский / грассов	40/30		0.8/0.7	0.4/0.4	17.6/14.3	57/51	107.20
Полдник							
Итого							

Повар Сарф