

Утверждаю

Директор: Е. В. Литвякова

Меню приготавливаемых блюд на 22.04.2025г.

Возрастная категория: 1-4 классы

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 2							
завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом	200	5,1	7,9	22,9	183,9	1
	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	14,0	28,0	20
	Батон	40	2,4	0,8	16,7	85,7	7
итого за завтрак			7,7	8,7	53,6	297,6	
обед	Винегрет	100	1,36	6,18	8,44	94,8	21
	Суп гороховый	250	9,83	8,88	16,8	169,34	35
	Гречка отварная	200	0,76	128,32	1,24	1162,76	38
	Гуляш из мяса курицы	100	18,7	18,8	0,7	247,8	18
	Компот	200	0,04	0,0	24,76	94,2	24
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,4	69,6	14
	Фрукт	200					
	-груша		0,8	0,6	19,6	91,0	19
-яблоко		0,8	0,8	20,3	88,0	4	
-банан		3,0	1,0	38,0	189,0	19	
-апельсин		1,8	0,4	16,2	77,52	4	
итого за обед			33,48	163,26	94,3	1911,2	
			33,48	164,25	95	1908,2	
			35,68	164,65	112,7	2009,2	
			34,51	165,05	90,9	1897,72	

Утверждаю

Директор: Е.В.Литвякова

Меню приготавливаемых блюд на 22.04.2025г.
Возрастная категория: 5-11 классы

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2 День 2							
завтрак	Каша пшенная молочная с маслом	200	5,1	7,9	22,9	183,9	1
	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	14,0	28,0	20
	Батон	40	2,4	0,8	16,7	85,7	7
итого за завтрак			7,7	8,7	53,6	297,6	
обед	Винегрет	100	1,36	6,18	8,44	94,8	21
	Суп гороховый	250	9,83	8,88	16,8	169,34	35
	Гречка отварная	200	0,76	128,32	1,24	1162,76	38
	Гуляш из мяса курицы	100	18,7	18,8	0,7	247,8	18
	Компот	200	0,04	0,0	24,76	94,2	24
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,4	69,6	14
итого за обед			32,68	163,65	74,7	1820,2	