



ДШ



22 » 04 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Нарезка из свежих помидоров с маслом	80	0,68	3,50	3,90	50,50	23,05
Борщ с мясом со сметаной	250	5,79	6,21	12,93	195,00	30,27
Палочки из рыбы тресковых в панировке с соусом сметанно-томатным	110/30	14,15	10,25	21,83	208,13	54,11
Рис отварной	150	3,64	5,37	40,85	209,70	16,71
Напиток из винограда	200	0,12	0,12	17,80	62,28	10,60
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	20	2,00	0,60	16,20	77,80	1,51
Стоимость дня	825	28,03	26,35	122,06	846,41	138,40

Зав. Столовой Василь

Мед. Работник _____





23 » 04 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Винегрет овощной	60	2,50	10,00	24,83	185,00	12,59
Суп "Солнечный день"	200	5,25	10,29	27,14	174,25	23,49
Кура запеченная	100	19,44	18,12	17,28	244,20	72,62
Гречка рассыпчатая	150	4,00	5,28	28,62	187,05	15,45
Напиток из ягодно-яблочной смеси	200	0,45	0,06	20,63	85,98	10,59
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,00	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	20	1,00	0,30	8,10	38,90	1,51
Стоимость дня	755	34,29	44,05	135,15	958,38	138,40

Зав. Столовой Смир

Мед. Работник _____





Горячий обед

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	62,80	16,80
Уха рыбацкая	200	2,36	4,28	10,21	134,46	17,79
Бефстроганов из говядины	100	6,10	12,04	13,52	160,24	77,57
Макароны отварные	150	5,72	5,68	37,08	176,00	12,17
Чай с молоком и сахаром	200	1,55	1,28	14,41	75,64	5,99
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	50	3,30	0,60	17,10	86,00	4,31
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня	790	28,16	28,98	117,00	792,14	138,40

Мед. Работник _____





МАОУ СОШ



< 25 > 04 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Нарезка из свежих огурцов с маслом	60	0,42	3,05	1,14	47,46	16,19
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курицей	200	5,34	5,66	25,60	130,00	27,06
Суфле рыбное со сметанно-томатным соусом	100/30	11,10	12,33	21,11	274,11	45,78
Пюре картофельное	150	3,25	6,70	22,01	143,76	31,52
Напиток из смородины	200			20,00	80,00	11,93
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня	815	25,81	28,54	122,81	815,33	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





« 26 » 04 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат овощной	60	0,68	5,54	3,90	50,50	9,11
Суп - пюре овощной с птицей и гренками	250	6,51	10,04	12,14	155,00	51,29
Плов с мясом	220	13,40	10,60	45,63	383,33	61,05
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	200	0,20	0,00	15,50	62,80	9,73
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	40	2,64	0,48	13,68	68,80	3,45
Хлеб "Свежий" витамин. пшен.	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
	820	27,48	27,16	115,25	817,43	
Стоимость дня						138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





« 27 » 04 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория 7-11 лет

1 день

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат из моркови с сыром	60	1,15	2,08	6,69	53,69	13,94
Суп овощной с мясом и сухариками	250	1,98	7,23	18,43	167,75	20,11
Филе рыбы "Морской замок"	90	17,32	11,27	8,73	171,43	61,76
Пюре картофельное	150	3,25	4,70	22,01	143,76	27,61
Компот из ягодно-яблочной смеси	200	0,78	0,01	13,68	55,88	6,90
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	50	1,79	0,29	23,50	103,29	4,31
Хлеб "Свежий" пшеничный (нарезной)	50	1,97	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня						138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____

