

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

МАУ "Здоровое питание"

Братухина Л.С.



МЕНЮ для школьной столовой для учащихся 12-18 лет

Номер сборника рецептов	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий
18.03.2021 ЧЕТВЕРГ (9 день примерного меню)							
Завтрак							
9/2004	Закрытый бутерброд с мясным изделием	90	23.90	10.400	7.180	28.000	220.540
302/2004	Каша пшённая молочная вязкая	250/10	19.05	11.200	12.060	56.580	366.600
693/2004	Какао	200	10.33	3.970	3.200	24.800	142.720
	Хлеб дарницкий	35	1.18	2.450	0.350	15.750	72.100
ИТОГО			54.46	28.020	22.790	125.130	801.960
Обед							
78/2004	Икра свекольная	100	9.69	1.920	0.900	11.380	124.840
132/2004	Рассольник "Ленинградский"	250/10	14.73	2.600	5.520	17.710	130.610
87/2008	Суфле "Золотая рыбка"	100	31.07	12.190	12.110	10.090	196.010
520/2004г	Картофельное пюре	200	19.53	4.450	6.560	29.480	194.970
685/2004	Чай с сахаром	200/15	1.79	0.000	0.000	14.970	56.120
	хлеб пшеничный 30	30	1.18	2.280	0.270	14.910	67.800
	Хлеб дарницкий	35	1.18	2.450	0.350	15.750	72.100
ИТОГО			79.17	25.890	25.710	114.290	842.450
Полдник рекомендованный							
414/ 04Удм	Ватрушка с картофелем	100	16.81	6.380	11.040	38.240	269.940
697/2004	Молоко кипяченое	200	14.08	6.000	5.000	9.400	106.000
	Яблоко	100	7.54	0.400	0.000	11.300	46.000
ИТОГО			38.43	12.780	16.040	58.940	421.940
ВСЕГО			172.06	66.690	64.540	298.360	2066.350

Директор школы: _____

Врач школы: _____



Калькулятор: _____

Технолог: _____

Заведующий производством: _____