



УТВЕРЖДАЮ
ИП Павлюк Наталия Николаевна

СОГЛАСОВАНО
Директор

Меню на « 2 » мая 2024 г.

возрастная категория 7-11 лет						
Завтрак	Масса порции, гр	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Печень по-строгановски	100	14,06	8,34	7,57	162	172/224
Каша рассыпчатая гречневая	150	8,7	6	39,6	246	114
Кефир	200	5,8	5	8	100	268
Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,6	СРБ
Хлеб ржаной	25	2	0,4	10	51,5	СРБ
Итого за прием пищи	595	34,2	20,1	86,2	661,1	
Цена 73 рубль 71 копеек						
Обед	Масса порции, гр	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Салат из белокочанной капусты	60	0,79	1,95	3,88	36,24	45
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,16	2,28	13,96	94	79
Котлеты рубленые из птицы	90	14,9	21,3	13,3	304,5	294
Пюре картофельное	150	3,1	4,8	20,4	136,5	210
Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	32	132	241
Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	100	СРБ
Хлеб ржаной	45	3,6	0,68	18	92,7	СРБ
Итого за прием пищи	805	29,8	31,6	131	895,9	
Цена 76 рублей						
возрастная категория 12-18 лет						
Завтрак	Масса порции, гр	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Овощи натуральные по сезону	80	0,64	0,08	1,36	8	53
Печень по-строгановски	100	14,06	8,34	7,57	162	172/224
Каша рассыпчатая гречневая	180	10,5	7,2	47,5	295,2	114
Чай с сахаром	210	0,07	0,02	10	40	261
Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	100	СРБ
Хлеб ржаной	40	3,2	0,6	16	82,4	СРБ
Итого за прием пищи	670	33,1	16,7	111,9	687,6	
Цена 55 рублей						
Обед	Масса порции, гр	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		Б	Ж	У		
Салат из белокочанной капусты	100	1,31	3,25	6,47	60,4	45
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,7	2,85	17,45	117,5	79
Котлеты рубленые из птицы	100	16,6	23,4	14,8	334,7	294
Пюре картофельное	180	3,7	5,8	24,5	163,8	210
Компот из сухофруктов	200	0,66	0,1	32	132	241
Хлеб пшеничный	60	4,6	0,5	29,5	100	СРБ
Хлеб ржаной	45	3,6	0,68	18	92,7	СРБ
Итого за прием пищи	935	33,2	36,6	142,7	1001,1	
Цена 76 рублей						