

20 день

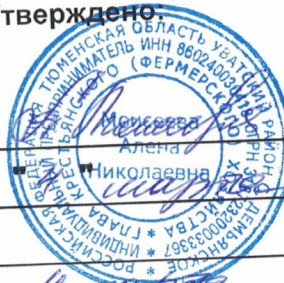
Согласовано:

Руководитель учреждения

И.Г. Пережогина

2022 г.

Утверждено:



ИП А.Н. Моисеева

2022 г.

Меню для детей с 12 до 18 лет на 4 марта 2022 г.

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
<b>1 комплекс</b>			<b>706,7</b>	<b>24,5</b>	<b>26,3</b>	<b>93,0</b>
Салат из моркови и огурца с яйцом	100	25,00	105	4,1	7,3	5,8
Котлеты из говядины и курицы "Школьные"	120	42,50	210	14,1	10,3	15,2
Каша гречневая вязкая отварная	180	20,00	173	2	5,4	29,2
Чай с сахаром	200	5,50	61	0,2	0,0	15,0
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	25,00	78	2,2	2,8	11,0
Хлеб ржаной	20	2,50	40	0,9	0,2	8,7
Хлеб пшеничный	20	2,50	39	1,0	0,3	8,1
<b>2 комплекс</b>			<b>776,6</b>	<b>18,6</b>	<b>35,0</b>	<b>96,8</b>
Суп молочный с макаронными изделиями	250	20,00	165	5,5	6,1	22,0
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной	250/10/5	40,00	152	4,9	5,9	19,7
Нарезка из огурцов свежих с маслом растительным	100	25,00	58	0,8	5,0	2,5
Салат свеклы с луком и маслом	100	20,00	156	1,3	13,4	7,5
Яйцо отварное	40	16,00	63	5,1	4,6	0,3
Чай с сахаром	200	5,50	61	0,2	0,0	15,0
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
<b>ИТОГО:</b>			<b>1483</b>	<b>43</b>	<b>61</b>	<b>190</b>

Мед. Работник  
Повар-бригадир

Удальцова

Павлова