



МЕНЮ № 57

комплексного питания учащихся с 7-10 лет

"22" Июня 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак					
1	74-17	Икра овощная с зеленью (свекла, морковь, чеснок, масло р.)	24	60/1	20,00
2	311-16	Гуляш из филе птицы (филе цып. бр. томат, мор. лук, масло р)	285	100	87,00
3	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло)	77	150	25,00
4	378-17	Чай с молоком (чай заварка, сахар, молоко)	86	200	15,00
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука пшен., дрожжи, масло, сахар)	70	30	6,00
6	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	46	20	4,00
			588		
		Итого сумма завтрака:			157,00
Обед					
6	29-17	Салат из свежих овощей с зеленью (морковь, помидор, огурц, капуста, масло)	52	60/1	25,00
7	38-16	Суп крестьянский зеленью (картоф., морковь, капуста св. крупа пшено, масло)	138	200/2	30,00
8	402-96	Азу из говядины (говяд, картофель, лук реп. огурец сол., том. п. чеснок, масло)	296	250	128,00
9	338-17	Фрукты свежие (абрикос)	52	100	30,00
10	54-22	*Напиток брусничный (брусника, сахар.)	126	200	22,00
11	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука пшен., дрожжи, масло, сахар)	100	40	8,00
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	58	25	5,00
			822		
		Итого сумма обеда:			248,00
		Итого сумма			405,00

Примечание:

*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 60 мл на порцию

** Хлеб пшеничный: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Mg-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

***Хлеб " Дарницкий": белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Md-2,3; Fe-02; P-13,5; ккал-66

Зав. производством

Нарыжная С.В.

МЕНЮ № 57
комплексного питания учащихся 11-16 лет

"22" Июня 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак					
1	74-17	Икра овощная с зеленью (свекла, морковь, чеснок, масло р.)	24	100/1	29,00
2	311-16	Гуляш из филе птицы (филе цып. бр. томат, мор. лук, масло р)	261	120	101,00
3	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло)	92	180	28,00
4	378-17	Чай с молоком (чай заварка, сахар, молоко)	86	200	15,00
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука пшен., дрожжи, масло, сахар)	125	50	10,00
6	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан., дрожжи, масло, сахар)	92	40	8,00
			680		
		Итого сумма завтрака:			191,00
Обед					
6	29-17	Салат из свежих овощей с зеленью (морковь, помидор, огурец, капуста, масло)	85	100/1	32,00
7	38-16	Суп крестьянский зеленью (картоф., морковь, капуста св. крупа пшено, масло)	150	250/2	36,00
8	402-96	Азу из говядины (говяд, картофель, лук реп. огурец сол., том. п. чеснок, масло)	322	280	136,00
9	338-17	Фрукты свежие (абрикос)	52	100	30,00
10	54-22	*Напиток брусничный (брусника сахар.)	126	200	22,00
11	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука пшен., дрожжи, масло, сахар)	125	50	10,00
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан., дрожжи, масло, сахар)	92	40	8,00
			952		
		Итого сумма обеда:			274,00
		Итого сумма			465,00

Примечание:

*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 70 мл на порцию

** Хлеб пшеничный: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Mg-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

***Хлеб" Дарницкий": белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Md-2,3; Fe-02; P-13,5; ккал-66

Зав. производством

Нарыжная С.В.