

МЕНЮ № 59

комплексного питания учащихся с 7-10 лет

"26" Июня 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	
Завтрак					
1	03-17	Бутерброд с сыром (сыр,масло,батон)	167	20\10\30	34,00
2	175-17	Каша "Дружба" с маслом (крупа пшеничная, крупа рисовая, молоко, сах, масло)	145	150/5	36,00
3	338-17	Фрукты свежие (нектарин)	95	100	30,00
4	379-17	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток "Бодрость, сахар, молоко)	110	200	24,00
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука пшен., дрожжи, масло, сахар)	70	30	6,00
			587		
		Итого сумма завтрака:			130,00
Обед					
6	23-17	Салат из свежих помидоров с зеленью (помидоры свежие, лук, масло, зел.)	52	100/1	49,00
7	102-17	Суп картофельный с горохом, гречками, с зеленью (картоф. морк., лук реп., горох, греч. пш. масло)	131	200/20/2	39,00
8	459-04	Рулет из говядины паровой (говядина, хлеб пш., молоко, яйцо, масло)	181	90	89,00
9	312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сл.)	105	150	38,00
10	342-17	*Компот из груш (груши св., сахар)	106	200	22,00
11	406-17	Пирожки печеные с капустой (мука, дрожжи, масло, молоко, яйцо, сахар, капуст.)	90	60	25,00
12	40	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука пшен., дрожжи, масло, сахар)	100	40	8,00
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен., мука ржан., дрожжи, масло, сахар)	58	25	5,00
			823		
		Итого сумма обеда:			275,00
		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 № 59

комплексного питания учащихся с 11-16 лет

"26" Июня 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак					
1	03-17	Бутерброд с сыром (сыр,масло,батон)	167	20\10\30	34,00
2	175-17	Каша "Дружба" с маслом (крупа пшенная, крупа рисовая, молоко, сах, масло)	170	240/10	45,00
3	338-17	Фрукты свежие (нектарин)	108	100	30,00
4	379-17	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток "Бодрость, сахар, молоко)	110	200	24,00
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука пшен., дрожжи, масло, сахар)	125	50	9,00
			680		
		Итого сумма завтрака:			142,00
Обед					
6	23-17	Салат из свежих помидоров с зеленью (помидоры свежие, лук, масло, зел.)	82	100/1	49,00
7	102-17	Суп картофельный с горохом, гречками, с зеленью (картоф. морк, лук реп. горох, греч. пш. масло)	140	250/20/2	46,00
8	459-04	Рулет из говядины паровой (говядина, хлеб пш. молоко, яйцо, масло)	200	100	116,00
9	312-17	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сл.)	128	180	48,00
10	342-17	*Компот из груш (груши св. сахар)	106	200	22,00
11	406-17	Пирожки печеные с капустой (мука, дрожжи, масло, молоко, яйцо, сахар, капуст.)	90	60	25,00
12	40	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука пшен., дрожжи, масло, сахар)	125	50	10,00
13	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	81	35	7,00
			952		
		Итого сумма обеда:			323,00
		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.