

МЕНЮ № 43

комплексного питания учащихся с 7-11 лет

"01" июня 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Эн.цен	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак					
1	71-17	Ассорти овощное (порционное), (огурец, помидор)	35	60	21,00
2	278-17	Тефтели из говядины паровые с соусом красным (говяд., лук, хлеб пшен, молоко, мука, томат, масло)	240	120	78,00
3	302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	81	150	25,00
4	376-17	Какао с молоком (молоко, какао, сахар)	116	200	23,00
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					
7	101-16	Салат "Розовый" с зеленью (капуста белокач, свекла, кисл. лим. масло.)	65	60/1	20,00
8	151-16	Уха ростовская (минтай) с зеленью (филе минтая, картоф. лук реп. помид. св., масло)	96	200/2	33,00
9	277-16	Говядина в кисло-сладком соусе (говядина, лук реп. том. паста, мука, масло)	150	90	99,00
10	351-16	Картофель по-деревенски (картофель, масло)	132	150	35,00
11	338-17	Фрукты свежие (слива)	56	100	30,00
12	468-16	*Лимонад лимонный (лимон св. сахар)	166	200	18,00
13	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука пшен., дрожжи, масло, сахар)	100	40	8,00
14	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен, мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	58	25	5,00
			823		
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 № 43

комплексного питания учащихся с 12 лет и старше

"01" июня 2023 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	н.цен	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
Завтрак					
1	71-17	Ассорти овощное (порционно), (огурец, помидор)	58	100	30,00
2	278-17	Тефтели из говядины паровые с соусом красным (говяд., лук, хлеб пшен, молоко, мука, томат, масло)	241	120	78,00
3	302-17	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло)	83	180	30,00
4	376-17	Какао с молоком (молоко, какао, сахар)	116	200	23,00
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука пшен., дрожжи, масло, сахар)	113	45	9,00
6	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен, мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	69	30	6,00
			680		
		Итого сумма завтрака :			176,00
Обед					
7	101-16	Салат "Розовый" с зеленью (капуста белокач, свекла, кисл. лим. масло.)	75	100/1	28,00
8	151-16	Уха ростовская (минтай) с зеленью (филе минтая, картофель, лук реп, помид. св., масло)	137	250/2	40,00
9	277-16	Говядина в кисло-сладком соусе (говядина, лук реп, том. паста, мука, масло)	180	100	113,00
10	351-16	Картофель по-деревенски (картофель, масло)	135	180	42,00
11	338-17	Фрукты свежие (слива)	42	100	30,00
12	468-16	*Лимонад лимонный (лимон св. сахар)	166	200	18,00
13	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука пшен., дрожжи, масло, сахар)	125	50	10,00
14	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен, мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	92	40	8,00
			952		
		Итого сумма обеда:			289,00
		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