

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по производству
МАУ ЦСО "ПЕРЕМЕНА"

Касимова Н. А.



МЕНЮ для школьной столовой для учащихся 12-18 лет

Номер сборника рецептов	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий

25.04.2024 ЧЕТВЕРГ (10 день примерного меню)

Завтрак

284/2021	Суфле из творога	80	30.70	11.180	5.370	11.480	136.620
119/2008	Каша молочная "Дружба"	250/10	26.80	9.440	11.360	56.440	352.650
462/2021	Какао с молоком	200	10.41	3.580	2.920	14.760	99.350
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	20	1.24	1.520	0.180	9.940	45.200
ИТОГО			69.15	25.720	19.830	92.620	633.820

Обед

20/2008	Салат из квашеной капусты со свеклой	100	22.73	1.630	6.600	8.640	105.260
118/2021	Суп крестьянский с крупой	200/8	8.62	2.200	5.780	10.590	102.010
350/2021	Тефтели из говядины "Ёжики"	100	45.85	11.450	15.860	15.760	227.030
520/2004	Картофельное пюре	200	24.00	4.450	6.560	29.490	195.060
494/2021	Компот из кураги +С	200	11.04	1.040	0.060	21.050	88.270
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорт	40	2.49	3.040	0.360	19.880	90.400
575/2021	Хлеб ржано-пшеничный	25	1.43	1.750	0.250	11.250	51.500
ИТОГО			116.16	25.560	35.470	116.660	859.530
ВСЕГО			185.31	51.280	55.300	209.280	1493.350

Директор школы: _____

Калькулятор: _____

Врач школы: _____

Технолог: _____

Заведующий производством: _____