

МЕНЮ для школьной столовой для учащихся 12-18 лет



Номер сборника рецептур	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий
27.04.2024 СУББОТА (12 день примерного меню)							
Завтрак							
97/2004	Сыр	20	12.25	4.640	5.900	0.000	72.800
302/2004	Каша ячневая молочная	250/10	23.40	9.560	11.050	53.200	338.150
460/2021	Чай с молоком	200	5.98	1.500	1.250	12.330	63.920
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	30	1.87	2.280	0.270	14.910	67.800
82/2021	Яблоко	150	21.45	0.600	0.000	16.950	69.000
ИТОГО			64.95	18.580	18.470	97.390	611.670
Обед							
109/04 удм.	Суп "Пуштыё шыд"	250	17.72	3.570	3.390	17.920	116.880
388/2004	Котлеты рыбные	100	45.29	16.090	12.380	14.120	233.580
516/2004	Макаронные изделия отварные	180	12.03	6.430	5.120	46.110	244.890
494/2021	Компот из кураги +С	200	11.13	1.040	0.060	21.050	88.270
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	35	2.13	2.660	0.320	17.400	79.100
575/2021	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.71	2.100	0.300	13.500	61.800
ИТОГО			90.01	31.890	21.570	130.100	824.520
ВСЕГО			154.96	50.470	40.040	227.490	1436.190

Директор школы: _____

Калькулятор: _____

Врач школы: _____

Технолог: _____

Заведующий производством: _____