

МЕНЮ

27.09.2024

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА №			ДЕНЬ 10						
Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл Стол № 5	гор блюдо	273/37	Котлета из рыбы "Нежная"(минтай) / соус молочный с морковью и шпинатом	100/40	56,58	115,90	9,22	5,30	9,11
	гор блюдо	187	Пюре картофельное (картофель, молоко мдж 2,5%,	190	30,44	226,80	4,00	5,76	24,72
	напиток	10	Какао витаминизированное (4)	200	18,68	145,00	3,90	3,10	15,20
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	59,5	3,30	152,10	4,92	1,28	32,08
			ИТОГО:	590,00	109,00	639,80	22,04	15,44	81,11
дети ОВЗ обед 5-11 кл Стол № 5	закуска	142	Салат из отварной моркови с яблоками и раститель	110,00	16,94	80,00	1,00	6,70	6,50
	1 блюдо	76/77	Суп-пюре из цветной капусты, гренки	250/20	31,55	170,64	6,26	6,66	23,93
	2 блюдо	602	Мясо тушеное (свинина)	50/50	75,24	153,30	9,90	9,80	4,22
	гарнир	214	Рис отварной рассыпчатый	190,00	21,30	241,80	7,92	9,84	40,44
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200,00	2,92	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	48,20	2,94	152,10	4,10	1,07	26,70
	хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	38,00	2,11	121,68	3,28	0,86	21,40
			ИТОГО:	956,00	153,00	972,52	32,66	34,93	136,89
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1546,00	262,00	1612,32	54,70	50,37	218,00

1.Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (B1; B2; B6; PP; фолиевая кислота, железо; кальций)
2.Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (B1; B2; B6; PP; фолиевая кислота, железо; кальций)
3.Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.
4.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; Е; D3; С; B1; B2; B6; B12; K1