

МЕНЮ

26.12.2024

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА №			ДЕНЬ 9						
Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	гор блюдо	308/31	Тефтели (говядина, свинина) соус красный основной	90/20	70,99	112,89	8,22	9,67	9,67
	гор блюдо	188/27	Отварные макаронные изделия /кабачки тушеные	150/30	27,34	210,36	4,68	7,32	36,72
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком	200	8,01	108,70	4,10	3,30	10,63
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	47,5	2,66	152,10	4,10	1,07	26,70
Стол № 5			ИТОГО:	538,00	109,00	584,05	21,10	21,36	83,72
дети ОВЗ обед 5-11 кл	1 блюдо	54/81	Борщ Сибирский , сметана	250/5	26,94	140,31	5,22	5,62	13,43
	2 блюдо	612/40	Зразы из свинины с луком и яйцом /соус сметанный	80/30	65,49	168,22	12,10	15,30	9,78
	гарнир	274/23	Булгур / овощи припущенные (овощная смесь)	160/20	41,80	334,56	7,32	9,48	38,76
	напиток	15	Кисель (4)	200	13,99	67,00	0,30	0,00	28,20
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	50,40	3,10	152,10	4,10	1,07	26,70
	Стол № 5	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30,00	1,68	91,26	2,46	0,64	16,00
			ИТОГО:	825,00	153,00	953,45	31,50	32,11	132,87
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1363,00	262,00	1537,50	52,60	53,47	216,59

1.Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
2.Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
3.Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.