

МЕНЮ

25.11.2024

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА №			ДЕНЬ 6						
Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	доп блюдо	89	Сыр (порциями)	18,00	24,89	60,00	5,20	5,40	0,00
	гор блюдо	282/32	Котлета "Домашняя"(говядина, свинина), соус тома	70/40	58,96	166,10	9,56	10,44	12,52
	гор блюдо	249	Каша гречневая рассыпчатая с овощами (греча, мор	180,00	17,89	249,12	4,56	7,92	42,84
	напиток	1	Чай зеленый с сахаром	200,00	4,15	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	55,80	3,11	152,10	4,10	1,07	26,70
Стол № 5			ИТОГО:	564,00	109,00	680,32	23,62	24,83	95,76
дети ОВЗ обед 5-11 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	17,93	70,50	0,00	0,00	17,64
	1 блюдо	69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, л	250	21,38	127,38	5,75	6,80	9,75
	2 блюдо	428	Плов (рис, свинина, морковь, лук репчатый, растите	255	88,70	421,16	21,07	27,33	40,73
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,23	91,00	0,00	0,00	24,00
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	50,00	3,06	152,10	4,10	1,07	26,70
Стол № 5			Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30,60	1,70	91,26	2,46	0,64	16,00
			ИТОГО:	923,00	153,00	953,40	33,38	35,84	134,82
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1487,00	262,00	1633,72	57,00	60,67	230,58

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.