

МЕНЮ

24.10.2024

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	168/31	Шницель (говядина, свинина) соус красный основной	90/20	71,48	112,89	9,33	9,67	9,67
	гор блюдо	188/27	Отварные макаронные изделия /кабачки тушеные	150/35	26,98	210,36	4,68	7,32	32,64
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком	200	8,21	138,70	4,10	3,30	15,63
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	41,9	2,33	152,10	4,10	1,07	26,70
Стол № 5			ИТОГО:	537,00	109,00	614,05	22,21	21,36	84,64
дети ОВЗ обед 5-11 кл	1 блюдо	54/81	Борщ Сибирский , сметана	250/5	24,98	140,31	5,22	5,62	13,43
	2 блюдо	387/40	Фрикадельки из мяса говядины /соус сметанный с томатным	80/20	79,63	175,56	12,06	15,33	9,78
	гарнир	274/23	Булгур / овощи припущенные (овощная смесь)	160/20	37,12	334,56	7,32	9,48	54,12
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	6,32	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	53,70	3,28	152,10	4,10	1,07	26,70
	хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30,00	1,67	91,26	2,46	0,64	16,00
Стол № 5			ИТОГО:	819,00	153,00	954,79	31,26	32,24	135,44
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1356,00	262,00	1568,84	53,47	53,60	220,08

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.