

М Е Н Ю

13.01.2025

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)	20	29,38	60,00	5,20	5,40	0,00
	гор блюдо	282/32	Котлета "Домашняя"(говядина, свинина), соус крас	70/40	60,26	166,10	9,56	10,44	12,52
	гор блюдо	249/49	Каша гречневая рассыпчатая с овощами/масло слив	180/5	29,35	249,12	4,56	7,92	42,84
	напиток	1	Чай зеленый с сахаром	200	4,15	53,00	0,20	0,00	13,70
Стол № 5	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	33,2	1,86	91,26	2,46	0,64	16,00
	ИТОГО:			548,00	125,00	619,48	21,98	24,40	85,06
дети ОВЗ обед 5-11 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	22,85	70,50	0,00	0,00	17,64
	1 блюдо	69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	250	24,23	127,38	5,75	6,80	9,75
	2 блюдо	128/12	Плов (свинина)/огурцы консервированные	260/35	101,99	386,06	19,31	25,06	34,59
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	48,30	2,97	152,10	4,10	1,07	26,70
Стол № 5	хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	38,00	2,13	121,68	3,28	0,86	21,40
	ИТОГО:			991,00	175,00	948,72	32,44	33,79	134,08
ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:			1539,00	300,00	1568,20	54,42	58,19	219,14	

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.