

МЕНЮ

05.09.2024

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА №			ДЕНЬ 3						
Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	20,68	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	4/49/2	Омлет с макарон и сыром / масло сливоч/кабачки т	170/5/50	66,42	353,40	15,60	20,08	40,90
	пром	16	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200,00	20,23	91,00	0,00	0,00	24,00
	хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30,00	1,67	91,26	2,46	0,64	16,00
Стол № 5			ИТОГО:	613,00	109,00	606,16	18,06	20,72	98,54
дети ОВЗ обед 5-11 кл	1 блюдо	95/77	Суп-пюре из картофеля и кабачков , гренки	250/20	36,34	158,37	5,00	4,75	18,90
	2 блюдо	619/31	Котлета "Монастырская" (говядина) / соус красный о	90/30	72,80	143,44	10,90	11,44	3,56
	гарнир	214/23	Рис отварной рассыпчатый /овощи припущенные (ов	150/40	32,30	241,80	7,92	6,72	40,44
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200,00	6,32	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	50,00	3,01	152,10	4,10	1,07	26,70
	Стол № 5	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	40,20	2,23	106,47	2,87	0,75	18,67
			ИТОГО:	870,00	153,00	863,18	30,89	24,83	123,68
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1483,00	262,00	1469,34	48,95	45,55	222,22

1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб с добавлением вит - минеральн 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.