



Меню
На 04 июня 2025 года (6-10 лет)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Угле-воды			
День 3 Зав-трак	Котлета рублен-ная из бройлер-цыплят с маслом сливочным	1/90/5	13,68	20,34	13,32	291,60	295 стр304	53-59
	Капуста тушеная	1/150	3,11	4,01	20,10	253,85	321 стр.321	17-80
	Хлеб из пше-нический	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.	1-54
	Хлеб из ржано-пшенический	1/20	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.	1-00
	Чай с сахаром	1/200/ 15	0,10	0,00	15,00	60,00	376стр312	6-86
Обед	Суп картофе-льный с крупой (ячневой)	1/250	2,00	2,73	20,93	116,25	101 стр.128	10-27
	Рагу из птицы	1/150/ 90	18,38	22,22	25,10	374,40	289 стр.298	66-66
	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,00	21,82	87,60	349стр.304	9-76
	Хлеб из пше-нический	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.	1-54
	Хлеб из ржано-пшенический	1/20	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.	1-00
Итого:		1/1280	45,35	51,18	162,6 5	1295,67		170-02

Повар Малюкова П.И. /Малюкова П.И./



Меню
 На 04 июня 2025 года (11-15 лет)

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
День 3 Завтрак	Котлета рубленая из бройлерцыплят с маслом сливочным	1/90/5	13,68	20,34	13,32	291,60	295 стр304	53-59
	Капуста тушеная	1/150	3,11	4,01	20,10	253,85	321 стр.321	17-80
	Хлеб из пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.	1-54
	Хлеб из ржанопшеничный	1/20	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.	1-00
	Чай с сахаром	1/200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	376стр312	6-86
Обед	Суп картофельный с крупой (ячневой)	1/250	2,00	2,73	20,93	116,25	101 стр.128	10-27
	Рагу из птицы	1/150/90	18,38	22,22	25,10	374,40	289 стр.298	66-66
	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,00	21,82	87,60	349стр.304	9-76
	Хлеб из пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром.	1-54
	Хлеб из ржанопшеничный	1/20	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.	1-00
Итого:		1/1280	45,35	51,18	162,65	1295,67		170-02

Повар Малюкова П. /Малюкова П./