



Утверждаю

Директор

М.А. Маслов

**МЕНЮ на "22" апреля 2024г.  
1 ДЕНЬ 1 НЕДЕЛЯ**

**7-11 лет**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ГУЛЯШ (ИЗ ПТИЦЫ)</b> масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, соль йодированная, куриная грудка филе, вода питьевая	50/50	47,39	12,4	14,3	3	191
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая	150	14,03	3,7	5,8	38,9	223
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, сахар песок, вода питьевая	200/15	3,10	0,2		15	61
<b>БАТОН НАРЕЗНОЙ ЙОДИРОВАННЫЙ</b> батон нарезной пшеница высш. сорт обог. микроэлементами	40	4,73	3	1,2	20,6	105
<b>БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ С САХАРОМ</b> сахар песок, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи прессованные, вода питьевая	50	5,75	4,5	4,6	29,4	177
<b>Итого</b>		75,00	23,8	25,9	106,9	757
<b>Обед</b>						
<b>СУП С МАКАРОНИМИ ИЗДЕЛИЯМИ С ТВОРОГОМ (Филе инд)</b> Филе индейки консервированное, томатная паста, соль йодированная, лавровый лист, масло подсолнечное рафинированное, макаронные изделия высш. сорт, морковь, лук	250/5	6,72	3	3,1	15,4	102
<b>КОТЛЕТА МОСКОВСКАЯ</b> свинина мясная, вода питьевая, лук репчатый, сухари панировочные, батон нарезной пшеница высш. сорт обог. микроэлементами, соль йодированная, масло	90	41,74	10	24,3	11,4	304
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,54	8,4	6,4	38,3	245
<b>НЕКТАР ФРУКТОВЫЙ</b> нектар фруктовый*	200	12,00			11,3	45
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> *хлеб украинский	25	2,00	1,7	0,2	10,6	51
<b>Итого</b>		75,00	23,1	34	87	747
<b>Всего</b>			46,9	59,9	193,9	1504