

№ « 12 » Сентябрь 2024 г.

МЕНЮ

	Наименование блюда	Пищевая энергетическая ценность, химический состав				Выход блюда
		Белки	Жиры	Углевод.	Калор.	
ЗАВТРАК	1. Молоко сгущенное	2,20	2,60	16,70	98,20	30
	2. Омлет из курицы	24,0	10,70	15,80	159,40	150 (7-11)
	3. Соус сметанный	1,80	13,80	19,0	306,40	180 (10-18)
	4. Соус сливочный	1,0	0,2	20,20	86,60	200
	5. Вареники	2,3	0,2	14,10	70,30	30 (7-11)
	6. Картофель отварной	3,8	0,4	24,60	91,80	40 (10-18)
	Всего:					Составляет 61-60 (7-11) 70-60 (10-18)
ОБЕД с 1-4 класс	1. Овощи тушеные	0,81	0	0,58	2,20	20
	2. Суп куриный	5,70	2,20	18,10	135,90	200 (7-11)
	3. Картофель отварной	6,30	5,20	25,84	170,40	250 (10-18)
	4. Доводка куриная	16,11	17,02	48,46	407,65	250 (7-11)
	5. Картофель отварной с супом	25,49	23,48	56,70	611,05	250 (10-18)
	6. Кисель	0,4	0	21,60	88,10	200
	7. Молоко	1,52	0,16	9,84	46,90	25 (7-11)
	8. Компот сливовый	2,38	0,14	14,76	70,30	30 (10-18)
	9. Кисель	1,65	0,30	9,90	48,90	25 (7-11)
	10. Картофель отварной	1,98	0,36	11,88	58,70	30 (10-18)
	8.					
	Всего:					Составляет 61-60 (7-11) 70-60 (10-18)

Директор

Воспитатель



[Handwritten signature]