

Согласовано

Директор МКОУ СОШ № 24 ИМОСК
Зуева Е.С.

Меню
для учащихся с 7 до 11 лет
04 сентябрь 2024 г



День 3

Пищевая ценность				Выход, гр.	№ рецепта	Наименование блюд	Стоимость питания
Белки	жиры	углев.	к\кал.				
15,7	15,08	14,65	257,4	1\90	294	Котлета рублёная из птицы	50,56
5,5	6	24,63	243	1\150	302	Каша рассыпчатая гречневая	14,31
0,66	0,1	31,98	25	1\30	528	Соус красный основной	1,04
0,66	0,1	2,39	7	1\60	71	Овощи сезонные (помидоры свеж..)	10,65
1,58	0,2	9,66	46,8	1\30	пр	Хлеб пшеничный	2,98
1,58	0,2	9,66	46,8	1\20	пр	Хлеб обогащённый (ржаной)	2,3
0,07	0,02	15	60	1\200	342	Компот из свеж/морож ягод	16,86
25,75	21,7	107,97	686			Итого	98,7

Индивидуальный предприниматель

А.Н. Переседов



Согласовано

Директор МКОУ СОШ № 24 ИМОСК

Зуева Е.С.

Меню
для учащихся с 7 до 11 лет
04 сентябрь 2024 г



День 3

Пищевая ценность				Выход, гр.	№ рецепта	Наименование блюд	Стоимость питания
Белки	жиры	углев.	к\кал.				
15,7	15,08	14,65	257,4	1\90	294	Котлета рублёная из птицы	50,56
5,5	6	24,63	243	1\150	302	Каша рассыпчатая гречневая	14,31
0,66	0,1	31,98	25	1\30	528	Соус красный основной	1,04
0,66	0,1	2,39	7	1\60	71	Овощи сезонные (помидоры свеж..)	10,65
1,58	0,2	9,66	46,8	1\30	пр	Хлеб пшеничный	2,98
1,58	0,2	9,66	46,8	1\20	пр	Хлеб обогащённый (ржаной)	2,3
0,07	0,02	15	60	1\200	342	Компот из свеж/морож ягод	16,86
25,75	21,7	107,97	686			Итого	98,7

Индивидуальный предприниматель

А.Н. Переседов

