

Утверждено

Директор МКОУ СОШ № 24 ИМОСК

МКОУ Зуева Е.С.

Меню
для учащихся с 7 до 11 лет

29 ноября 2024 г



День 10

Пищевая ценность				Выход, гр.	№ рецепта	Наименование блюд	Стоимость питания
Белки	жиры	углев.	к\кал.				
29,65	10,15	16,9	207	1\90/50	234	Минтай тушеный в томате с овощами	58,73
3,68	5,76	27,25	137	1/150	312	Пюре картофельное	19,49
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 обогащенный (ржаной)	2,3
0,07	0,02	15	60	1\200	342	Компот из свеж/морож ягод	16,86
0,66	0,1	2,39	7	1/80	71	Овощи сезонные (капуста квашенная.)	17,43
0,07	0,14	27,84	60,00	1\200	377	Сок пакетированный	39
36,56	16,33	78,47	497,6			Итого	156,79

Индивидуальный предприниматель

А.Н. Переседов

Утверждено

Директор МКОУ СОШ № 24 ИМОСК

МКОУ Зуева Е.С.

Меню
для учащихся с 7 до 11 лет

29 ноября 2024 г



День 10

Пищевая ценность				Выход, гр.	№ рецепта	Наименование блюд	Стоимость питания
Белки	жиры	углев.	к\кал.				
29,65	10,15	16,9	207	1\90/50	234	Минтай тушеный в томате с овощами	58,73
3,68	5,76	27,25	137	1/150	312	Пюре картофельное	19,49
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 обогащенный (ржаной)	2,3
0,07	0,02	15	60	1\200	342	Компот из свеж/морож ягод	16,86
0,66	0,1	2,39	7	1/80	71	Овощи сезонные (капуста квашенная.)	17,43
0,07	0,14	27,84	60,00	1\200	377	Сок пакетированный	39
36,56	16,33	78,47	497,6			Итого	156,79

Индивидуальный предприниматель

А.Н. Переседов

