

Утверждено

Директор МКОУ СОШ № 24 ИМОСК

Зуева Е.С.



Меню

для учащихся с 7 до 11 лет

10 марта 2025 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	48,41
5,5	6	24,63	243	1\150	302	Каша рассыпчатая гречневая	14,95
0,66	0,10	2,39	17,00	60	70-71	Помидоры маринованные	13,92
0,66	0,1	31,98	25	1\30	528	Соус красный основной	1,07
1,58	0,2	9,66	46,8	1\30	пр	Хлеб пшеничный	3,07
1,58	0,2	9,66	46,8	1\20	пр	Хлеб обогащённый (ржаной)	2,3
0,1	0,02	15,00	60,00	200	342	Компот из ягод, фруктов свежемороженных	16,86
25,75	21,7	107,97	696			Итого	100,58

Индивидуальный предприниматель



А.Н. Переседов

Утверждено

Директор МКОУ СОШ № 24 ИМОСК

Зуева Е.С.



Меню

для учащихся с 7 до 11 лет

10 марта 2025 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	48,41
5,5	6	24,63	243	1\150	302	Каша рассыпчатая гречневая	14,95
0,66	0,10	2,39	17,00	60	70-71	Помидоры маринованные	13,92
0,66	0,1	31,98	25	1\30	528	Соус красный основной	1,07
1,58	0,2	9,66	46,8	1\30	пр	Хлеб пшеничный	3,07
1,58	0,2	9,66	46,8	1\20	пр	Хлеб обогащённый (ржаной)	2,3
0,1	0,02	15,00	60,00	200	342	Компот из ягод, фруктов свежемороженных	16,86
25,75	21,7	107,97	696			Итого	100,58

Индивидуальный предприниматель



А.Н. Переседов