

(КОГОбУ СШ ПГТ КУМЕНЫ 7-11 лет)

| Выход (г) | Наименование блюда | зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|---|---|---|-------------------------|
| Завтрак | | | |
| 40 | Бутерброд с маслом 30/10 Кумены <i>хлеб пшеничный 0,45 /кумены, масло сливочное обогащенное</i> | Калорийность-124, Белки-2, Жиры-8, Углеводы-10 | 19-00 |
| 240 | Каша рисовая молочная жидкая 235/5 <i>молоко ультрапастеризованное обогащенное в вид упак, крупа рисовая, сахар-песок, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i> | Калорийность-254, Белки-8, Жиры-9, Углеводы-37 | 37-00 |
| 200 | Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай черный</i> | Калорийность-41, Углеводы-10 | 5-00 |
| 30 | Хлеб пшеничный / Кумены | Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14 | 4-00 |
| Итого за Завтрак | | Калорийность-490, Белки-12, Жиры-17, Углеводы-71 | 65-00 |
| Итого за день | | Калорийность-490, Белки-12, Жиры-17, Углеводы-71 | 65-00 |
| Блюда приготовлены в соответствии с тех.картами | Старший повар | Руководитель образовательного учреждения | |

ООО "Русский торговый дом"

16.02.2024

(КОГОбУ СШ ПГТ КУМЕНЫ 12 лет и старше)

| Выход (г) | Наименование блюда | зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|---|---|---|-------------------------|
| Обед | | | |
| 100 | Салат из белокочанной капусты с зеленым горошком 100 <i>капуста, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло подсолнечное дп, яйцо диетическое, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i> | Калорийность-123, Белки-53, Жиры-54, Углеводы-8 | 25-00 |
| 250 | Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне 250 <i>свекла, капуста, картофель, морковь, лук репчатый, сметана 15%, мясо цб 1 категории куриное (бедро, тушка), масло подсолнечное дп, томат-паста, сахар-песок, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i> | Калорийность-123, Белки-3, Жиры-6, Углеводы-13 | 26-00 |
| 100 | Котлеты рубленые Особые 100 <i>мясо цб 1 категории (грудин), мясо свиное замороженное, хлеб пшеничный 1с обогащенный дп формовой, сухари панировочные, масло подсолнечное дп, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i> | Калорийность-304, Белки-18, Жиры-18, Углеводы-18 | 64-00 |
| 150 | Пюре гороховое 150 <i>горох зеленый, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i> | Калорийность-258, Белки-17, Жиры-5, Углеводы-36 | 11-00 |
| 200 | Компот из плодов (яблоки) 200 <i>яблоки, сахар-песок</i> | Калорийность-47, Углеводы-16 | 10-00 |
| 30 | Хлеб пшеничный / Кумены | Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14 | 4-00 |
| 30 | Хлеб ржано-пшеничный /Кумены | Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13 | 3-00 |
| Итого за Обед | | Калорийность-989, Белки-95, Жиры-83, Углеводы-118 | 143-00 |
| Итого за день | | Калорийность-989, Белки-95, Жиры-83, Углеводы-118 | 143-00 |
| Блюда приготовлены в соответствии с тех.картами | Старший повар | Руководитель образовательного учреждения | |

Блюда приготовлены в соответствии с тех.картами

Старший повар

Руководитель образовательного учреждения

