

**(КОГОБУ СШ ПГТ КУМЕНЫ 7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
90	<b>Котлеты рубленые Особые 90</b> <i>мясо цб 1 категории (свинка), мясо свиными замороженное, хлеб пшеничный 1с обогащенный дп формовой, сахара панировочные, масло подсолнечное дп, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	Калорийность-274, Белки-16, Жиры-16, Углеводы-16	58-00
150	<b>Изделия макаронные отварные 150</b> <i>макаронные изделия группы а фигурные, соль йодированная с пониженным содержанием натрия, масло сливочное обогащенное</i>	Калорийность-202, Белки-6, Жиры-3, Углеводы-37	13-00
30	<b>Соус томатный</b> <i>томат-паста, морковь, масло сливочное обогащенное, мука пшеничная в/с обогащенная, лук репчатый, масло подсолнечное дп, соль йодированная с пониженным содержанием натрия, сахар-песок, лист лавровый</i>	Калорийность-25, Жиры-2, Углеводы-2	5-00
200	<b>Чай с сахаром витаминизированный</b> <i>сахар-песок, чай черный, мята сушеная</i>	Калорийность-41, Углеводы-10	5-00
30	<b>Хлеб пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
<b>Итого за Завтрак</b>		Калорийность-613, Белки-24, Жиры-21, Углеводы-79	85-00
<b>Итого за день</b>		Калорийность-613, Белки-24, Жиры-21, Углеводы-79	85-00

Блюда приготовлены в соответствии с тех.картами

Старший повар

ООО "Русский торговый дом"



Н.В. Гасникова

03.04.2024

**(КОГОБУ СШ ПГТ КУМЕНЫ 12 лет и старше)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Обед</b>			
100	<b>Салат картофельный с огурцами солеными и луком 100</b> <i>картофель, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное дп, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	Калорийность-103, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-12	24-00
250	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне 250</b> <i>картофель, макаронные изделия яичные (вермишель), морковь, лук репчатый, мясо цб 1 категории (бедро, тушка), масло подсолнечное дп, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	Калорийность-141, Белки-5, Жиры-4, Углеводы-21	21-00
100	<b>Тефтели мясные 100</b> <i>мясо свиными замороженное, лук репчатый, крупа рисовая, мука пшеничная в/с обогащенная, масло подсолнечное дп</i>	Калорийность-276, Белки-14, Жиры-19, Углеводы-11	58-00
150	<b>Картофельное пюре 150</b> <i>картофель, молоко ультрапастеризованное обогащенное в шд упак, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>	Калорийность-168, Белки-4, Жиры-6, Углеводы-24	26-00
200	<b>Компот из плодов и ягод сушеных (изюм)</b> <i>изюм, сахар-песок, кислота лимонная</i>	Калорийность-136, Углеводы-33	10-00
30	<b>Хлеб пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-71, Белки-2, Углеводы-14	4-00
30	<b>Хлеб ржано-пшеничный / Кумены</b>	Калорийность-63, Белки-2, Углеводы-13	3-00
<b>Итого за Обед</b>		Калорийность-958, Белки-29, Жиры-34, Углеводы-128	146-00
<b>Итого за день</b>		Калорийность-958, Белки-29, Жиры-34, Углеводы-128	146-00

Блюда приготовлены в соответствии с тех.картами

Старший повар

ООО "Русский торговый дом"



Н.В. Гасникова