

**(КОГОБУ СШ ПГТ КУМЕНЫ 7-11 лет)**

| Выход (г)               | Наименование блюда   | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г),<br>витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость<br>питания |
|-------------------------|--|--|----------------------|
| <b>Завтрак</b>          |  |  |                      |
| 40                      | <b>Бутерброд с маслом 30/10<br/>Кумены</b><br><small>хлеб пшеничный 0,45 /кумены, масло сливочное обогащенное</small>  |  | 20-00                |
| 230                     | <b>Макаронные изделия с<br/>тертым сыром 230</b><br><small>макаронные изделия группы а фигурные, сыр п-твердый детский, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с<br/>пониженным содержанием натрия</small> |  | 47-00                |
| 200                     | <b>Чай с лимоном и сахаром</b><br><small>сахар-песок, лимоны, чай черный</small>   |  | 8-00                 |
| 30                      | <b>Хлеб пшеничный / Кумены</b>   |  | 4-00                 |
| <b>Итого за Завтрак</b> |  |  | <b>79-00</b>         |
| <b>Итого за день</b>    |  |  | <b>79-00</b>         |

Блюда  
приготовлены в  
соответствии с  
тех.картами

Старший повар

Руководитель  
образовательно-  
го учреждения

И.В. Гасникова

ООО "Русский торговый дом"

30.09.2024

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

| Выход (г)            | Наименование блюда   | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г),<br>витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость<br>питания |
|----------------------|--|--|----------------------|
| <b>Обед</b>          |  |  |                      |
| 100                  | <b>Салат из белокочанной<br/>капусты, моркови и<br/>кукурузы 100</b><br><small>капуста, морковь, кукуруза консервированная, масло подсолнечное дп, сахар-песок, соль йодированная с<br/>пониженным содержанием натрия</small>  |  | 29-00                |
| 250                  | <b>Щи из свежей капусты с<br/>картофелем на курином<br/>бульоне 250</b><br><small>капуста очищенная, картофель очищенный, морковь очищенная, лук репчатый очищенный, сметана 15%, мясо цб 1<br/>категории (бедро, тушка), масло подсолнечное дп, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small> |  | 23-00                |
| 90                   | <b>Шницель (цех) 90</b><br><small>масло подсолнечное дп, шницель (цех) 90</small>  |  | 63-00                |
| 150                  | <b>Картофельное пюре 150</b><br><small>картофель очищенный п/ф, молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд.упак, масло сливочное обогащенное,<br/>соль йодированная с пониженным содержанием натрия</small>  |  | 24-00                |
| 200                  | <b>Чай с лимоном и сахаром</b><br><small>сахар-песок, лимоны, чай черный</small>   |  | 8-00                 |
| 30                   | <b>Хлеб пшеничный / Кумены</b>   |  | 4-00                 |
| 30                   | <b>Хлеб ржано-пшеничный<br/>/Кумены</b>  |  | 3-00                 |
| <b>Итого за Обед</b> |  |  | <b>154-00</b>        |
| <b>Итого за день</b> |  |  | <b>154-00</b>        |

Блюда  
приготовлены в  
соответствии с  
тех.картами

Старший повар

Руководитель  
образовательно-  
го учреждения

И.В. Гасникова

| Выход (г)            | Наименование блюда  | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г),<br>витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость<br>питания |
|----------------------|---|--|----------------------|
| 100                  | <b>Салат Вдохновение</b><br><i>картофель, майонез, грудка цб, яйцо диетическое, морковь, горошек зеленый консервы, шампиньоны консервированные 0,425, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>   |  | 44-00                |
| 110                  | <b>Бифштекс с грибами</b><br><i>грудка цб, шампиньоны консервированные 0,425, яйцо диетическое, майонез, молоко ультрапастеризованное обогащенное в инд упак, сыр п-твердый детский, масло подсолнечное дп, соль йодированная с пониженным содержанием натрия, перец черный молотый, чеснок</i> |  | 74-00                |
| <b>Итого за</b>      |   |  | <b>118-00</b>        |
| <b>Итого за день</b> |   |  | <b>118-00</b>        |

Блюда  
приготовлены в  
соответствии с  
тех картами

\_\_\_\_\_

Старший повар

\_\_\_\_\_

Руководитель  
образовательного  
учреждения



Н.В. Гасникова