

(КОГОбУ СШ ПГТ КУМЕНИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эм. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
100	Гуляши из мяса кур 60/40	Калорийность-192, Белки-13, Жиры-14, Углеводы-3	63-00
<small>куриное мясо без костей (шквал), лук очищенный (шквал), морковь очищенная (шквал), масло подсолнечное, не (шквал), томатная паста, не (шквал), мука пшеничная высшего сорта (шквал), соль поваренная каменная (шквал)</small>			
150	Каши рисовая рассыпчатая 150	Калорийность-208, Белки-4, Жиры-4, Углеводы-40	19-00
<small>рис пропаренный (шквал), соль поваренная каменная (шквал), масло сливочное высшего сорта (шквал)</small>			
200	Чай с сахаром 200	Калорийность-41, Углеводы-10	5-00
<small>сахар пшеничный (шквал), чай, не (шквал)</small>			
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
150	Фрукты свежие (по сезону)	Калорийность-53, Углеводы-11	=
Итого за Завтрак		Калорийность-628, Белки-21, Жиры-18, Углеводы-91	94-00
Итого за день		Калорийность-628, Белки-21, Жиры-18, Углеводы-91	94-00

Блюда
приготовлены
в соответствии
с тех.картами

Старший повар

Руководитель образовательного учреждения

ООО "Русский торговый дом"

06.12.2024

(КОГОбУ СШ ПГТ КУМЕНИ 12 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эм. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Обед			
100	Винегрет овощной 100	Калорийность-63, Белки-1, Жиры-3, Углеводы-8	31-00
<small>картофель очищенный (шквал), свекла очищенная (шквал), огурцы соленые, не (шквал), капуста очищенная (шквал), лук очищенный (шквал), морковь очищенная (шквал), масло подсолнечное, не (шквал), сахар пшеничный (шквал), соль поваренная каменная (шквал), лимонная кислота, не (шквал)</small>			
250	Суп картофельный с рыбными консервами 250	Калорийность-124, Белки-2, Жиры-7, Углеводы-14	23-00
<small>картофель очищенный (шквал), консервы рыбные (шквал), морковь очищенная (шквал), лук очищенный (шквал), масло подсолнечное, не (шквал), соль поваренная каменная (шквал)</small>			
100	Куры запеченные (голень) 100	Калорийность-305, Белки-24, Жиры-23	72-00
<small>мясо цыпленка (шквал), масло подсолнечное, не (шквал), соль поваренная каменная (шквал), перец черный молотый, не (шквал)</small>			
150	Изделия макаронные отварные 150	Калорийность-194, Белки-6, Жиры-3, Углеводы-35	12-00
<small>макаронные изделия группы А фигурные, соль поваренная каменная (шквал) и соевый соус (шквал), масло сливочное высшего сорта (шквал)</small>			
30	Соус томатный 30	Калорийность-24, Жиры-2, Углеводы-2	5-00
<small>томатная паста, не (шквал), морковь очищенная (шквал), масло сливочное высшего сорта (шквал), мука пшеничная высшего сорта (шквал), лук очищенный (шквал), масло подсолнечное, не (шквал), соль поваренная каменная (шквал), сахар пшеничный (шквал), лимонная кислота, не (шквал)</small>			
200	Чай с сахаром 200	Калорийность-41, Углеводы-10	5-00
<small>сахар пшеничный (шквал), чай, не (шквал)</small>			
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-385, Белки-37, Жиры-38, Углеводы-96	155-00
Итого за день		Калорийность-885, Белки-37, Жиры-38, Углеводы-96	155-00

Блюда
приготовлены
в соответствии
с тех.картами

Старший повар

Руководитель образовательного учреждения