(отруктурное водразде

Утверждено:

Началеник отдела общественного питания Н.А Уша

Н.А Ушакова

2024 г.

Меню (O,AP) 19.04.2024

COTTACOBANO:

CONTACOBANO:

CO

на блюда			-		1	1	спользуются
во Сборинису рацеятур	Наименование и краткав херактеристика блюда	Выход вдоида	Бели	Жиры	Углеводы	Зжерг. ценность, каля	Основной теппологі процеогі
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)		18.0				-
15/2007	Сыр	20	4,64	5.90	-	72.00	нет
ф	Блинчики жареные с повидлом	3				1	
4	(блинчики без начинки замор, месло сливочное, повибло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекан
377/2007	Чай с лимоном	200/15/7	0,13	0.02	15,20	62,00	варка
386/2007	[(лимоны, сахар, чей весовой черный]		· ·	1			pelpho
o	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	HOT
Ψ	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	TOH
	Итого:	+	12,87	13,25	76,74	475,85	
4.540.000	Завтрак для 5-11 классов (247.86)		14				
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85	<u> </u>	108,00	Het
ф	БЛИНЧИКИ ЖАРеные с повидлом (блинчики без начики замор, масло сливочнов, повидло)	230	0,14	2.67	19,53	98.94	вылекан
	чай с лимоном					177	
377/2007	(NUMONIA, CHERD, VIII 46COOO) 46PHSD)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
Φ	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42.90	нет
	Mroro:		15,20	16,86	76,75	617,84	3754
···	Обед для 1-4 классов (252.44)		19,20	10,85	/6,/6	017,84	
	Винегрет овощной /без лука/						
67/2015	кансерецьованные, свекпа, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	HST
	Суп картофельный с мясными фрикадельками						
104/2017	(воеядина с/м, картофаль свежий, пверовый пист, лук регнатый, масят растительное, морковь, соль, томатная пасте, жичный повошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	аарка
	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом						
284/2007	(кертофель севжий, лук репчетый, месло рестительное, месло слигочное, сербце или печень воеяжья с/м. хлеб пивечлений)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	3aneza-o
TH	Компот из плодов свежемороженных	200	1.00		31.76	170,00	sapica
109/2906	(RUGROTTE TUMBOHHER, CEXAD, OWECE KOMPOTHER C'H)						aapia
31805.	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	Her
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	HET
	MTOTO:		36,79	30,15	109,58	891,21	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						<u> </u>
67/2015	Винегрет овощной /без лука/	400	4.40	40.04	w en	405.40	
	(ворошек зеленый консерецрованный, картофель свежий, масто растительное, морковь, свурцы консерецрованные, свекта, согк)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	3107
104/2817	Суп картофельный с мясными фрикадельками (воеждин с/м, нартофель свежий, левровый лист, пук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томативя паста, личный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картюфель семии, лук регмелый, масло респительное, масло сливочное, сербце или печень возянья с/м. хлеб пительный)	290	30,66	25,04	37,16	500,00	38000044
TN 109/2006	Компот из плодов свежемороженных (визлоте ликонев, сакао, свесь компотнея слу	200	1,00		31,76	170,00	варка
TUCT 31805-	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	Het
2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Viroro:		47,61	39,16	137,40	1 127,90	
	Полдник для 1-4 классов (55.09)	- 11	***************************************		,	,	
00//07/0	Пирожки печеные с картофелем и луком						
015	(бражи сусив, картофель сежий, лук регчатый, месло растительное, жука пшеничная высций сорт, сахар, вогь, язчаний порошой	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпеквим
76/2015	Haif c caxapom (caxap, vad coost to vaccas)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		6,37	3,66	55,92	282,00	
	Полдник для 5-11 классов (55.09)		- 1	-,50			
******	Пирожки печеные с картофелем и луком				1/2		
015	трубовки сухие, картофель свежий, лук регчетый, месло растительное, муке пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порощой	2/75	7,50	8,69	50,40	291,90	<u>өылекани</u>
78/2015	Чай с сахаром	200/15	0.07	0.02	15.00	60,00	Diam'r.
, 3,2010	(CEXED, YELL ESCUEDE VERHELL)	490/10	0,07	0,02	15,00	00,00	варка
	Итого:		7,57	6,71	65,40~	351,90	1

Приятного ап	петита!
--------------	---------

MHXCENED-MEXHORES	
	

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий првизводством:

В.В Сороковикова

КА Федорова