



Меню на 20 октября 2022г.

с 5 кл. по 11кл.

	белки	жиры	углеводы	Калории	выход	цена
1. Куры отварные	14,33	5,55	0,38	276,25	100	30,97
2. Рис отварной с соусом	6,4	12,2	45,6	326	200	11,72
3. д/г капуста тушенная	1	1,17	4,28	37	50	4,55
4. Сок	1,0	0,2	20,2	92	200	13,20
5. Хлеб	2,73	0,4	19,5	85,8	30	1,80
Итого:	25,46	19,52	89,96	814,05		62,24

с 1 кл. по 4 кл.

	белки	жиры	углеводы	Калории	выход	цена
1. Суп картофельный с бобовым на мясокостном бульоне	6,2	5,6	22,3	167	250/10	15,50
2. Куры отварные	14,33	5,55	0,38	276,25	100	30,97
3. Рис отварной с соусом	6,4	12,2	45,6	326	200	11,72
4. д/г капуста тушенная	1	1,17	4,28	37	50	4,55
5. Сок	1,0	0,2	20,2	92	200	13,20
6. Хлеб	5,46	0,8	39	171,6	60	3,60
Итого:	37,39	25,52	131,76	1069,85		79,54

Многодетные

	белки	жиры	углеводы	Калории	выход	цена
Завтрак						
1. Яйцо варенное	5,1	4,6	4,3	63	40	7,90
2. Бутерброд с маслом	1,1	9,2	6,8	115	30/20	8,50
3. Каша пшенная на молоке	5,8	9,2	31,8	240	200/6	8,60
4. Кофейный напиток	2,5	3,6	28,7	152	200	6,44
5. Фрукты	0,5	0,1	10,1	46	100	7,80
Итого:	15,0	26,7	81,7	616,0		39,24
Обед						
1. Суп картофельный с бобовым на мясокостном бульоне	6,2	5,6	22,3	167	250/10	15,50
2. Куры отварные	14,33	5,55	0,38	276,25	100	30,97
3. Рис отварной с соусом	6,4	12,2	45,6	326	200	11,72
4. д/г капуста тушенная	1	1,17	4,28	37	50	4,55
5. Сок	1,0	0,2	20,2	92	200	13,20
6. Хлеб	5,46	0,8	39	171,6	60	3,60
Итого:	37,39	25,52	131,76	1069,85		79,54
ВСЕГО	52,39	52,22	213,46	1685,85		118,78