

Меню на "23" марта 2025г
 для обучающихся 5 — 11 классов

Согласовано
 ГБОУ С (О)ОШ № 6
 Директор

1 день, цикл, меню (аллергия на рыбу)

№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб	Химический состав			
				белки, г	жиры, г	углеводы, г	ЭЦ, ккал
Завтрак							
ПР	Икра кабачковая	60	12,00	0,00	4,20	4,20	54,00
243/540	Мясные изделия с соусом красным основным (мяс. изделия, лук репчатый, морковь, соль, томатное пюре, масло растительное, мука пшеничная)	55/40	47,00	9,97	8,68	14,99	100,80
309	Макаронные изделия отварные (макарониз из пшен, муки, слив. масло 72%, йодир, соль)	150	20,00	5,80	7,01	37,05	206,72
376	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	200/15	10,00	0,10	0,03	10,01	40,66
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/25	6,46	4,05	0,66	24,64	120,9
	Итого:	575	95,46	19,92	20,58	90,89	523,08
Обед							
25	Салат «Степной»	70	13,65	1,03	4,32	5,22	61,40
99	Суп овощной на бульоне из мяса цыплят, зеленью (б/к капуста, картофель, лук репч., морковь, мясо кур., зел. горошек консерв., раст. масло, укроп зелень, сметана 15%, йодир, соль, лавр. лист)	250/15/10/1	40,00	7,44	10,42	16,81	176,32
265	Плов из свинины (свинина мякоть, крупа рис., лук репч. морковь, томат., раст. масло, йодир, соль)	40/190	62,00	13,58	12,13	42,17	371,28
388	Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника суш., сахар, лимон. кисл.)	200	12,00	0,00	0,00	19,96	79,80
ПР	Хлеб пшеничный / ржано-пшеничный (мука пшеничная, ржаная, дрожжи, соль йодир.)	30/20	6,00	3,75	0,61	22,42	114,00
	Итого:	826	133,65	25,80	27,48	106,58	802,80
	Всего:	1401	229,11	45,72	48,06	197,47	1325,88

Продукты не содержат ГМО

Заведующий производством

С.А. Кустова