

МЕНЮ

30 мая 2025 г.

3-7 лет

Утверждаю



директор
МОУ Першинская ОШ
Смирнова Е. Ю./

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	9,3	12,3	1,8	148
		ГОРОШЕК ЗЕЛЁНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,1	1,5	9
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	0,1		9,3	37
		БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,6	1,4	23,4	118
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	2,9		35
Итого				16,1	16,7	36	347
Обед							
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С ГОВЯДИНОЙ ТУШЁНОЙ СО СМЕТАНОЙ	180	3,4	4,1	11,3	98
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	120	2,6	4,4	14,7	106
2017	85	ШНИЦЕЛЬ ПО - ДЕРЕВЕНСКИ	60	7,4	16,4	8,8	203
2010	92	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	180			18,2	72
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61
Итого				15,4	25,2	65,7	540
Полдник							
2008		ЙОГУРТ	180	5	4,5	8,1	102
		БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,8	14	71
Итого				7,2	5,3	22,1	173
Всего				38,7	47,2	123,8	1060

Лапина Е.Н.Виноградова Е.А.