



Власенко Е.Н.

МЕНЮ для учащихся 7-11 лет (в т.ч. для детей с ОВЗ и детей-инвалидов)

По столовой МБОУ СОШ № 28
На « 09 » 04 2024 г

Неделя: первая
День: 2 (вторник)

Наименование	масса порции в г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал	Цена
Завтрак						
Салат из квашеной капусты <i>(капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное)</i>	60	1,0	3,0	2,1	39,4	7,42
Тефтели с соусом сметанным с томатом <i>(свинина, хлеб пшеничный, лук репчатый, сметана, мука пшеничная, паста томатная)</i>	90/30	18,3	19,9	15,4	319,5	27,95
Макаронные изделия отварные	150	5,4	5,8	30,4	195,7	6,82
Компот из яблок	200	0,2	0,2	14,9	62,7	4,41
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,7	70,3	2,04
Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	7,9	39,1	1,80
Итого:	580	28,4	29,3	85,4	726,7	50,44
Обед						
Суп картофельный с бобовыми <i>(картофель, горох, морковь, лук)</i>	200	2,8	2,3	9,6	80,7	4,08
Пудинг из творога запеченный с молоком сгущенным <i>(творог, крупа манная, яйцо куриное, изюм, сахар)</i>	150/30	24,6	19,2	46,8	458,0	64,18
Ряженка	180	5,2	4,5	7,6	91,8	22,16
Хлеб пшеничный	40	2,9	0,3	19,6	93,7	2,72
Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	11,9	58,7	2,70
Мандарин	110	0,8	0,2	7,5	38,1	16,50
Сыр (порциями)	30	7,1	8,9	0,0	108,0	19,84
Итого:	770	45,4	35,7	103,0	929,0	132,18

Заведующий производством

В. Власенко