

Меню на «10» апреля 2024г.



Утверждаю: Директор МБОУ Гавриловская СОШ

А.А. Косачев

Завтрак (ОВЗ)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
125/2008	Каша манная молочная, жидкая с маслом	150	9-70	4,35	6,30	21,75	157
Хлеб	Хлеб пшеничный	50	3-20	4,00	0,50	24,00	115
146/2008	Чай с лимоном	200	3-18	0,30	0,00	15,20	60
			16-08				

Обед (1-4 классы)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
46/2008	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	5-57	2,90	2,50	21,00	120
92/2008	Картофельное пюре	150	10-48	3,15	6,75	21,90	164
268/2017	Котлета мясная рубленая	100	42-22	10,06	11,49	10,75	189
Хлеб	Хлеб пшеничный	50	3-20	4,00	0,50	24,00	115
Хлеб	Хлеб пшенично-ржаной	50	3-33	3,75	0,75	18,00	95
153/2008	Компот из смеси сухофруктов	200	7-20	0,60	0,00	31,40	124
			72-00				

Обед (5-11 классы многодетные, ОВЗ)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
46/2008	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	5-57	2,90	2,50	21,00	120
92/2008	Картофельное пюре	200	13-84	4,20	9,00	29,20	218
268/2017	Котлета мясная рубленая	90	38-86	9,05	10,34	9,68	170
Хлеб	Хлеб пшеничный	50	3-20	4,00	0,50	24,00	115
Хлеб	Хлеб пшенично-ржаной	50	3-33	3,75	0,75	18,00	95
153/2008	Компот из смеси сухофруктов	200	7-20	0,60	0,00	31,40	124
			72-00				

Обед (5-11 классы платные)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
46/2008	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	5-57	2,90	2,50	21,00	120
92/2008	Картофельное пюре	200	13-84	4,20	9,00	29,20	218
268/2017	Котлета мясная рубленая	55	22-25	5,53	6,32	5,91	104
Хлеб	Хлеб пшеничный	50	3-20	4,00	0,50	24,00	115
Хлеб	Хлеб пшенично-ржаной	50	3-33	3,75	0,75	18,00	95
153/2008	Компот из смеси сухофруктов	200	7-20	0,60	0,00	31,40	124
			30% 16-61				
			72-00				

Шеф-повар:
Кладовщик:

/Серебрякова Л.А./
/Ежова Н.О./