



МЕНЮ
На 20 Марта 2025г
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ предварительное накрытие для 1-4 класс							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
229	Рыба, тушеная в томате с овощами	1/90/50	12,74	6,72	6,72	138,6	48-27
312	Пюре картофельное	1/150	3,12	5,1	18,57	132,6	21-05
342	Компот из свежих плодов	1/200	0,16	0,0	29,0	133,6	6-00
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-65
124	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,32	0,24	8,6	40,4	1-13
70/71	Овощи натуральные соленные или свежие	1/60	0,48	0,12	1,92	10,80	8-25
	Итого	540	19,71	12,36	77,39	516,20	86-35
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
103	Суп картофельный с макаронами изделиями	1/200	2,12	2,22	19,38	106,0	8-38
290	Птица тушеная в соусе сметанном 15% жирности	1/90/30	18,9	23,94	5,32	312,2	68-38
302	Каша рассыпчатая пшеничная	1/150	6,58	5,06	41,29	237,0	6-00
377	Чай с лимоном	1/200/15/7	2,0	0,0	16,0	65,0	4-54
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,3	14,5	71,0	1-65
124	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	1,32	0,24	8,6	40,4	1-13
700	Овощи отварные (морковь)	1/60	0,43	1,14	1,18	14,58	3-90
	ИТОГО	802	33,29	31,76	105,09	831,60	93-98

Технолог:

Варданын О.Е.