



"УТВЕРЖДАЮ"

И.о. директора МКОУ "Гремучинская школа№19"

Вяльцева Е.В.

## МЕНЮ

на \_\_07 октября\_\_ 2024г.

### Субвенция от 6 до 10 лет(завтрак)

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)				Цена
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мq	Fe	
219	Гречка	150	8.73	5.43	45	263.81	0.24	0	0.03	0.48	15	164.4	98.36	3.3	10-06.
п/ф	Котлета куриная	80	11.02	12.45	7.52	186.09	0.06	0	0.01	0	9.69	113.4	17.9	0.98	43-44.
265	Соус	30	0.32	2.2	3.14	33.69	0.01	1.17	0.01	0.08	3.09	9.78	0.5	0.23	2-05.
	Хлеб	60	3.9	1.23	30.4	145	0.07	0	0	0.01	10	53	11.6	1.4	7-26.
293	Сок	200	2	0.2	5.8	36	0.02	4	0	0.2	14	14	8	2.8	23-60.
															86-41.

### Субвенция от 11 до 18 лет(завтрак)

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)				Цена
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мq	Fe	
219	Гречка	150	8.73	5.43	45	263.81	0.24	0	0.03	0.48	15	164.4	98.36	3.3	10-06.
п/ф	Котлета куриная	80	11.02	12.45	7.52	186.09	0.06	0	0.01	0	9.69	113.4	17.9	0.98	43-44.
265	Соус	30	0.32	2.2	3.14	33.69	0.01	1.17	0.01	0.08	3.09	9.78	0.5	0.23	2-05.
	Хлеб	60	3.9	1.23	30.4	145	0.07	0	0	0.01	10	53	11.6	1.4	7-26.
293	Сок	200	2	0.2	5.8	36	0.02	4	0	0.2	14	14	8	2.8	23-60.
															86-41.

### Обед

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)				Цена
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мq	Fe	
46	Суп картофельный с клецками	250	10.99	5.93	17.02	165.75	0.11	4.4	0.26	0.65	21.37	160.8	31.3	2.5	16-83.
219	Гречка	150	8.73	5.43	45	263.81	0.24	0	0.03	0.48	15	164.4	98.36	3.3	10-06.
п/ф	Котлета куриная	80	11.02	12.45	7.52	186.09	0.06	0	0.01	0	9.69	113.4	17.9	0.98	43-44.
265	Соус	30	0.32	2.2	3.14	33.69	0.01	1.17	0.01	0.08	3.09	9.78	0.5	0.23	2-05.
	Хлеб	60	3.9	1.23	30.4	145	0.07	0	0	0.01	10	53	11.6	1.4	7-26.
293	Сок	200	2	0.2	5.8	36	0.02	4	0	0.2	14	14	8	2.8	23-60.

Составил шеф-повар

Федорова Л.А.

103-24.