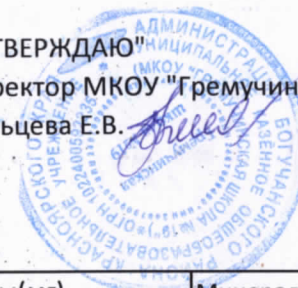




"УТВЕРЖДАЮ"

Директор МКОУ "Гремучинская школа №19"

Вяльцева Е.В.



## МЕНЮ

на \_\_\_17 февраля\_\_\_ 2025г.

### 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	
114	Каша рисовая молочная	205	3.04	7.27	34.29	227.16	0.21	1.31	0.05	0.17	133.1	185.4	47.34	1.21	26-07.
300	Чай	200	0.12	0	12.04	48.64	0	0	0	0	3.45	2	1.5	0.25	3-39.
139	Яйцо отварное	1шт.	5.08	4.6	0.28	62.8	0.03	0	0.1	0.24	22	76.8	4.8	1	15-00.
	Хлеб	60	3.9	1.23	30.4	145	0.07	0	0	0.01	10	53	11.6	1.4	7-26.
366	Сыр порционнно	15	3.48	4.43	0	54.6	0.01	0.09	0.03	0.06	105	105	4.95	0.12	15-98
															67-70.

### 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	
114	Каша рисовая молочная	205	3.04	7.27	34.29	227.16	0.21	1.31	0.05	0.17	133.1	185.4	47.34	1.21	26-07.
	Яйцо отварное	40	5.08	4.6	0.28	62.8	0.03	0	0.1	0.24	22	76.8	4.8	1	15-00.
366	Сыр порционнно	30	6.96	8.85	0	109.2	0.01	0.18	0.05	0.12	210	210	9.9	0.24	30-08.
	Какао	200	4.8	4.8	22	147.8	0.04	1.3	0.02	0.05	123.4	93.96	18	0.25	12-60.
	Хлеб	60	3.9	1.23	30.4	145	0.07	0	0	0.01	10	53	11.6	1.4	7-26.
															91-01.

### 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	
	Суп куриный с макарон.издел	250	10.07	5.5	21.94	177.9	0.16	10.3	0.28	0.74	29.82	178.8	43.5	2.91	19-52.
219	Гречка	150	8.73	5.43	45	263.81	0.24	0	0.03	0.48	15	164.4	98.36	3.3	13-91.
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	49-38.
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	2-08.
	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	24-00.
															116-15.

Составил шеф-повар

Федорова Л.А.