"УТВЕРЖДАЮ"
Директор МКОУ "Гремучинская школа№19"
Герасимова А.А.

МЕНЮ

на _17 апреля_ 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		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
227	Макароны	150	5.52	5.3	35.33	211.1	0.09	0	0.03	0.99	13.1	55.28	20.69	1.16	8-06.
212	Курица отварная	90	18.22	18.22	0.97	242.68	0.07	0.97	0.13	0.56	19.45	169.8	19.45	1.65	49-63.
265	Соус томатный	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	1-94.
	Хлеб пшеничный	60	3.9	1.23	30.4	145	0.07	0	0	0.01	10	53	11.6	1.4	6-00.
285	Кофейный напиток	200	4.8	4.8	22	147.8	0.04	1.3	0.02	0.05	123.4	93.96	18	0.25	8-81.
															74-44.

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		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
227	Макароны	150	5.52	5.3	35.33	211.1	0.09	0	0.03	0.99	13.1	55.28	20.69	1.16	8-06.
212	Курица отварная	250	36.44	36.44	1.94	363.27	0.14	1.94	0.26	1.12	38.9	339.6	38.9	3.3	89-60.
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	1-94.
	Хлеб пшеничный	60	3.9	1.23	30.4	145	0.07	0	0	0.01	10	53	11.6	1.4	6-00.
285	Кофейный напиток	200	4.8	4.8	22	147.8	0.04	1.3	0.02	0.05	123.4	93.96	18	0.25	8-81.
															114-41.

Обед

№ рец.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность(ккал)	Витамины(мг)				Минеральные вещества(мг)				Цена
			Б	Ж	У		B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
72	Суп картоф. с рыбными консер.	250	6.62	8.31	21.28	184.48	0.16	11.8	0.21	1.55	57.3	136.4	41.83	1.49	27-96.
227	Макароны	150	5.52	5.3	35.33	211.1	0.09	0	0.03	0.99	13.1	55.28	20.69	1.16	8-06.
212	Курица отварная	90	18.22	18.22	0.97	242.68	0.07	0.97	0.13	0.56	19.45	169.8	19.45	1.65	49-63.
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	1-94.
	Хлеб пшеничный	60	3.9	1.23	30.4	145	0.07	0	0	0.01	10	53	11.6	1.4	6-00.
285	Кофейный напиток	200	4.8	4.8	22	147.8	0.04	1.3	0.02	0.05	123.4	93.96	18	0.25	8-81.
	Икра кабачковая	50	0.5	3.5	3.5	48.5	0.01	2.3	2.7	1.55	17	29	14	0.7	9-00.
															111-40.

Составил шеф-повар _____ Федорова Л.А.