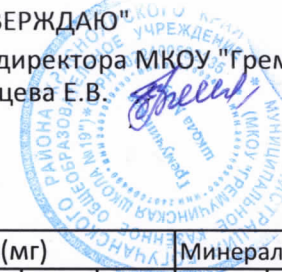




"УТВЕРЖДАЮ"

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

Вяльцева Е.В.



## МЕНЮ

на \_\_20 сентября\_\_ 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	
227	Макароны отварные	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	100	18.22	18.22	0.97	242.68	0.07	0.97	0.13	0.56	19.45	169.8	19.45	1.65	48-96.
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	30	0.5	3.5	3.5	48.5	0.01	2.3	2.7	1.55	17	29	14	0.7	7-26.
283	Компот из сухофруктов	200	0.56	0	27.89	113.79	0.03	1.22	0.18	1.68	49.5	44.53	32.03	1.02	6-30.
															72-52.

### 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	
227	Макароны отварные	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	27.33	27.33	1.46	364.02	0.11	1.46	0.2	0.84	29.18	254.7	29.18	2.48	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	50	0.5	3.5	3.5	48.5	0.01	2.3	2.7	1.55	17	29	14	0.7	7-26.
283	Компот из сухофруктов	200	0.56	0	27.89	113.79	0.03	1.22	0.18	1.68	49.5	44.53	32.03	1.02	6-30.
															113-16.

### 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	
48	Суп картофель с фрикадельками	250	9.76	6.82	19.01	175.1	0.16	10.7	0.22	0.36	21.19	150.1	37.16	2.2	29-84.
227	Макароны отварные	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	100	18.22	18.22	0.97	242.68	0.07	0.97	0.13	0.56	19.45	169.8	19.45	1.65	54-73.
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	50	0.5	3.5	3.5	48.5	0.01	2.3	2.7	1.55	17	29	14	0.7	7-26.
283	Компот из сухофруктов	200	0.56	0	27.89	113.79	0.03	1.22	0.18	1.68	49.5	44.53	32.03	1.02	6-30.
	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.
															111-36.

Составил шеф-повар Федорова Л.А.