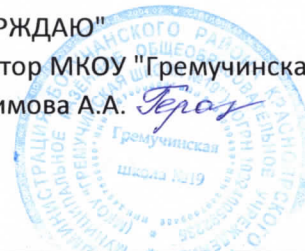


"УТВЕРЖДАЮ"

Директор МКОУ "Гремучинская школа №19"

Герасимова А.А.



МЕНЮ

на ___22 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		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe	
	Рис отварной	150	3.89	5.09	40.28	225.18	0.03	0	0.03	0.29	5.51	74.93	24.33	0.5	12-07.
	Котлета	90	11.02	12.45	7.52	186.09	0.06	0	0.01	0	9.69	113.4	17.9	0.98	48-84.
	Соус	30	0.54	3.67	5.24	56.15	0.02	1.95	0.02	0.13	5.15	16.3	0.83	0.38	1-94.
	Хлеб	60	3.9	1.23	30.4	145	0.07	0	0	0.01	10	53	11.6	1.4	6-00.
293	Сок	200	2	0.2	5.8	36	0.02	4	0	0.2	14	14	8	2.8	23-60.
															92-45.

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	Мg	Fe	
	Рис отварной	150	3.89	5.09	40.28	225.18	0.03	0	0.03	0.29	5.51	74.93	24.33	0.5	12-07.
	Котлета	90	11.02	12.45	7.52	186.09	0.06	0	0.01	0	9.69	113.4	17.9	0.98	48-84.
	Соус	30	0.54	3.67	5.24	56.15	0.02	1.95	0.02	0.13	5.15	16.3	0.83	0.38	1-94.
	Хлеб	60	3.9	1.23	30.4	145	0.07	0	0	0.01	10	53	11.6	1.4	6-00.
293	Сок	200	2	0.2	5.8	36	0.02	4	0	0.2	14	14	8	2.8	23-60.
															92-45.

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	Мg	Fe	
	Суп картофельный с курицей	250	6.72	7.21	21.28	174.98	0.15	11.5	0.2	1.35	17.45	115.3	34.43	1.68	34-59.
	Рис отварной	150	3.89	5.09	40.28	225.18	0.03	0	0.03	0.29	5.51	74.93	24.33	0.5	12.07.
	Котлета	90	11.02	12.45	7.52	186.09	0.06	0	0.01	0	9.69	113.4	17.9	0.98	48-84.
	Соус	30	0.54	3.67	5.24	56.15	0.02	1.95	0.02	0.13	5.15	16.3	0.83	0.38	1-94.
	Хлеб	60	3.9	1.23	30.4	145	0.07	0	0	0.01	10	53	11.6	1.4	6-00.
293	Сок	200	2	0.2	5.8	36	0.02	4	0	0.2	14	14	8	2.8	23-60.
															127-04.

Составил шеф-повар

Федорова Л.А.

