



## МЕНЮ

21.04.2026

ДЛЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ УЧАЩИМСЯ ОТ 12 ЛЕТ И СТАРШЕ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, ККал	Белки	Жиры	Углеводы
<b>КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД</b>						
64/16/2008/2011	САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ, КОРЕЙКА СВИНАЯ ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННАЯ	100/15	181	4,60	12,20	19,40
84/17/к	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ, С КАРТОФЕЛЕМ, С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250/15/5	197	5,67	5,44	35,10
227/17/к	ФИЛЕ ТРЕСКИ ЗАПЕЧЕННОЕ, СОУС ОСНОВНОЙ БЕЛЫЙ	70/30	236	12,28	9,40	8,89
335/2008	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	206	3,72	6,48	25,36
402/2008	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	131	0,60	0,09	26,70
1/17/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	72	3,20	1,40	13,40
2/17/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	86	2,40	1,39	15,60
4/17/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	52	0,44	0,44	10,78
599/20/17/к	БУЛОЧКА СЫРНАЯ С КУНЖУТОМ	100	313	13,30	10,30	46,00
<b>Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 319-04 руб.</b>		<b>1 135</b>	<b>1 474</b>	<b>46,21</b>	<b>47,14</b>	<b>201,23</b>

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор

*(Handwritten signatures)*