



Утверждаю

Директор

Чикова Е.Н.

МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ на 18.09.2023г.

№ блюд по сборнику 2022г под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б. Никитюка.	Наименование	Выход (Г)	Цена	Химический состав			Энергетическая ценность (ккал)
		7-11 лет		Белки (г)	Жиры (г)	Угле-воды(г)	
ТК№28	Перец фаршированный (п/ф) в соусе	100/30	40,00	7,0	14,9	10,0	204,20
ТК№9	Бобовые отварные (гороховое пюре)	180	16,00	8,77	1,36	24,66	123,52
Уд. качества	Огурец соленый	80	26,40	1,08	3,04	1,04	26,80
Уд качества	Хлеб пшеничный в/с	60	7,00	3,68	1,28	25,12	128,52
ТК№14	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	5,60	0,3	0,0	6,7	27,90
	Итого БЖУ			20,83	20,58	67,52	510,94
	Итого сумма		95,00				

№ блюд по сборнику 2022г под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б. Никитюка.	Наименование	Выход (Г)	Цена	Химический состав			Энергетическая ценность (ккал)
		12 лет и старше		Белки (г)	Жиры (г)	Угле-воды(г)	
ТК№28	Перец фаршированный (п/ф) в соусе	100/30	40,00	7,0	14,9	10,0	204,20
ТК№9	Бобовые отварные (гороховое пюре)	180	16,00	8,77	1,36	24,66	123,52
Уд. качества	Огурец соленый	80	26,40	1,08	3,04	1,04	26,80
Уд качества	Хлеб пшеничный в/с	60	7,00	3,68	1,28	25,12	128,52
ТК№14	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	5,60	0,3	0,0	6,7	27,90
	Итого БЖУ			20,83	20,58	67,52	510,94
	Итого сумма		95,00				