

6 день

Утверждаю:

Заведующая структурным
подразделением

Капралихинской ООШ

А. А. Ульянов

2026г.

меню для зала 2026г.

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		19,0	15,4	97,5	605,0	
Каша гречневая жидкая	200	8,6	10,2	33,3	260	47.02
Кофейный напиток	200	3,2	2,7	15,9	101	41.15
Бутерброд с джемом или с повидлом	20/20	1,8	0,3	26,4	116,0	9.30
Йогурт промышленного производства в ассортименте	115	4,5	1,7	5,5	55	
Хлеб пшеничный витаминизированный	20	0,4	0,2	8,8	39,0	
Хлеб ржаной	20	0,5	0,3	7,6	34,0	
Обед		23,2	33,9	123,4	891,0	
Помидор консервированный или свежий	100	0,6	0,2	4,2	21,0	
Суп картофельный с крупой, с птицей	250/15	5,7	8,5	16,3	165,0	22.43
Котлеты, биточки из мяса	100	12,4	12,6	15,8	226,0	42.41
Овощи тушеные	180	1,6	11,0	16,5	171,0	20.32
Кисель из свежих ягод	200	0,3	0,2	21,5	89,0	17.38
Хлеб пшеничный	60	1,2	0,6	26,4	116,0	5.16
Хлеб ржаной	60	1,4	0,8	22,7	103,0	
Полдник		0,0	0,0	0,0	0	
						107.70
					0,00	
ИТОГО:		42,2	49,3	220,9	1496,0	

Повар-бригадир

Сейменова С.В.