

На 17 апреля 2024 г.

№	Наименование блюда	ЭЦ (Ккал)	Выход	Состав	Цена	
ЗАВТРАК, ПОЛДНИК (ГПД, ОБЗ)						
123	Каша ячневая молочная с маслом	239,6	200	Крупа ячневая, молоко, сахар, соль, масло сливочное	13	
943	Чай с сахаром	38	200	Чай-заварка, сахар	2	
-	Батон нарезной	129,5	50		5-50	
-	Сыр	71,6	20		15-50	
-	Масло сливочное	80	10		7	
ОБЕД (1-4 классы)						
-	Яблоко	28,2	60			
60	Уха с яйцом	105,6	200	Картофель, лук, яйца, масло сливочное, филе горбуши		
54 - 22м (132)	Рагу из курицы	217,4	200	Картофель, филе куриное, морковь, лук, томатная паста, мука, масло растительное, соль		
153	Компот из сухофруктов	124	200	Изюм, курага, сахар		
-	Хлеб пшеничный/дарницкий	71,4/60,3	1/1			
-	Йогурт	129	150			
ОБЕД (Многодетные, малообеспеченные, ОБЗ)						
-	Яблоко	47	100			
60	Уха с яйцом	132	250	Картофель, лук, яйца, масло сливочное, филе горбуши		
54 - 22м (132)	Рагу из курицы	271,75	250	Картофель, филе куриное, морковь, лук, томатная паста, мука, масло растительное, соль		
153	Компот из сухофруктов	124	200	Изюм, курага, сахар		
-	Хлеб пшеничный/дарницкий	71,4/84,42	1/1			
-	Йогурт	129	150			
ОБЕД (5-11 класс род.плата)						
Комплекс №1						
54 - 22м (132)	Рагу из курицы	271,75	250	Картофель, филе куриное, морковь, лук, томатная паста, мука, масло растительное, соль	61	
153	Компот из сухофруктов	124	200	Изюм, курага, сахар	7-50	
-	Хлеб пшеничный	71,4	1		2-50	
Комплекс №2						
					ИТОГО:	71
60	Уха с яйцом	132	250	Картофель, лук, яйца, масло сливочное, филе горбуши	18	
153	Компот из сухофруктов	124	200	Изюм, курага, сахар	7-50	
-	Хлеб пшеничный	71,4	1		2-50	
Комплекс №3						
					ИТОГО:	28
-	Яблоко	47	100		10-50	
60	Уха с яйцом	132	250	Картофель, лук, яйца, масло сливочное, филе горбуши	18	
54 - 22м (132)	Рагу из курицы	271,75	250	Картофель, филе куриное, морковь, лук, томатная паста, мука, масло растительное, соль	61	
153	Компот из сухофруктов	124	200	Изюм, курага, сахар	7,5	
-	Хлеб пшеничный/дарницкий	71,4/84,42	1/1		5	
-	Йогурт	129	150		27	
					ИТОГО:	129

Информация о пищевой и энергетической ценности указана в двухдольном меню

Директор:  О.В.Бобок /Составил:  /М.Ю. Молчанович/