Согласовано:
ИП Ходаков Д.М.
«__»_____ 2023г.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ №
«17» 10 2023г.

МЕНЮ

На 17 октября 2023

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Овощи натуральные	60	5-74	0,48	0,12	1,92	10,8	Дели принт 2005-70/7
Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	90/5	66-71	14,4	21,82	7,42	283,5	Дели принт 2005-301
Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	7-30	5,4	6,3	36,6	225	Перевалов А.Я. 2012--
Хлеб пшеничный	30	1-69	2,37	0,3	14,5	71,0	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-21	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.
Компот из смеси сухофруктов	200	5-08	0,08	0	21,82	87,6	Дели принт 2005-349
Итого	560	87-73	24,05	28,78	90,86	718,3	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Суп картофельный с крупой	200	5-83	1,6	2,18	16,74	93,0	Дели принт 2005-101
Тефтели 2-ой вариант	90	65-55	10,69	15,53	15,91	245,63	Дели принт 2005-279
Соус сметанный с томатом	30	3-89	0,54	1,57	2,29	25,5	Дели принт 2005-331
Каша рассыпчатая перловая	150	5-91	6,57	6,19	40,03	242,25	Дели принт 2005-302
Чай с сахаром	200/15	2-01	0,1	0	15,0	60,0	Дели принт 2005-376
Хлеб пшеничный	30	1-69	2,37	0,3	14,5	71,0	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-21	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.
Итого	735	86-09	23,19	26,01	113,07	777,78	

Технолог: Ходаков Дмитрий Михайлович

Калькулятор:

Согласовано:
ИП Ходаков Д.М.
«__»_____ 2023г.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ №
«17» 10 2023г.

МЕНЮ

На 17 октября 2023

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Овощи натуральные	60	5-74	0,48	0,12	1,92	10,8	Дели принт 2005-70/7
Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	90/5	66-71	14,4	21,82	7,42	283,5	Дели принт 2005-301
Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	7-30	5,4	6,3	36,6	225	Перевалов А.Я. 2012--
Хлеб пшеничный	30	1-69	2,37	0,3	14,5	71,0	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-21	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.
Компот из смеси сухофруктов	200	5-08	0,08	0	21,82	87,6	Дели принт 2005-349
Итого	560	87-73	24,05	28,78	90,86	718,3	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Суп картофельный с крупой	200	5-83	1,6	2,18	16,74	93,0	Дели принт 2005-101
Тефтели 2-ой вариант	90	65-55	10,69	15,53	15,91	245,63	Дели принт 2005-279
Соус сметанный с томатом	30	3-89	0,54	1,57	2,29	25,5	Дели принт 2005-331
Каша рассыпчатая перловая	150	5-91	6,57	6,19	40,03	242,25	Дели принт 2005-302
Чай с сахаром	200/15	2-01	0,1	0	15,0	60,0	Дели принт 2005-376
Хлеб пшеничный	30	1-69	2,37	0,3	14,5	71,0	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-21	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.
Итого	735	86-09	23,19	26,01	113,07	777,78	

Технолог: Ходаков Дмитрий Михайлович

Калькулятор:

Согласовано:
ИП Ходаков Д.М.
«__»_____ 2023г.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ №
«17» 10 2023г.

МЕНЮ

На 17 октября 2023

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Овощи натуральные	60	5-74	0,48	0,12	1,92	10,8	Дели принт 2005-70/7
Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	90/5	66-71	14,4	21,82	7,42	283,5	Дели принт 2005-301
Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	7-30	5,4	6,3	36,6	225	Перевалов А.Я. 2012--
Хлеб пшеничный	30	1-69	2,37	0,3	14,5	71,0	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-21	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.
Компот из смеси сухофруктов	200	5-08	0,08	0	21,82	87,6	Дели принт 2005-349
Итого	560	87-73	24,05	28,78	90,86	718,3	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Суп картофельный с крупой	200	5-83	1,6	2,18	16,74	93,0	Дели принт 2005-101
Тефтели 2-ой вариант	90	65-55	10,69	15,53	15,91	245,63	Дели принт 2005-279
Соус сметанный с томатом	30	3-89	0,54	1,57	2,29	25,5	Дели принт 2005-331
Каша рассыпчатая перловая	150	5-91	6,57	6,19	40,03	242,25	Дели принт 2005-302
Чай с сахаром	200/15	2-01	0,1	0	15,0	60,0	Дели принт 2005-376
Хлеб пшеничный	30	1-69	2,37	0,3	14,5	71,0	Пром.
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-21	1,32	0,24	8,6	40,4	Пром.
Итого	735	86-09	23,19	26,01	113,07	777,78	

Технолог: Ходаков Дмитрий Михайлович

Калькулятор: