

Повар М.Т. Краснова М.Т./

п/п	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	(энергетическая ценность)	Цена
1	Обед							
2	Пюре из картофеля 100	741	5,08	8,09	87,40	19,43		
3	Пюре из картофеля 200	1415	9,77	13,71	171,80	41,21		
4	Пюре из картофеля 180	1704	22,08	28,44	34,80	34,80		
5	Пюре из картофеля 100	741	5,08	8,09	87,40	19,43		
6	Пюре из картофеля 30	228	1,52	2,43	29,22	6,78		
7	Пюре из картофеля 20	152	1,01	1,62	19,48	4,52		
8	Пюре из картофеля 10	76	0,51	0,81	9,74	2,26		
9	Пюре из картофеля 5	38	0,25	0,41	4,87	1,13		
10	Пюре из картофеля 2	15	0,1	0,16	1,94	0,45		
11	Итого:							

Меню на 24 10 2022г.
Директор МБОУ НОШ
Д.Ключевка
Семёнов В.И.

Повар М.Т. Краснова М.Т./

п/п	Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Ккал	(энергетическая ценность)	Цена
1	Завтрак							
2	Пюре из картофеля 180	180	3,67	5,76	24,53	16,40	2,50	
3	Пюре из картофеля 90	90	1,84	2,88	12,27	8,20	1,25	
4	Пюре из картофеля 100	741	5,08	8,09	87,40	19,43		
5	Пюре из картофеля 10	76	0,51	0,81	9,74	2,26		
6	Пюре из картофеля 30	228	1,52	2,43	29,22	6,78		
7	Пюре из картофеля 20	152	1,01	1,62	19,48	4,52		
8	Пюре из картофеля 10	76	0,51	0,81	9,74	2,26		
9	Пюре из картофеля 5	38	0,25	0,41	4,87	1,13		
10	Пюре из картофеля 2	15	0,1	0,16	1,94	0,45		
11	Итого:							

Меню на 24 10 2022г.
Директор МБОУ НОШ
Д.Ключевка
Семёнов В.И.