



Кужбахты

Мухаметдинова А.Р.

Меню для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов на 11.2022г.

№ реп.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийно сть	Белк и	Жир ы	Углевод ы
175,1 1	Каша гречневая вязкая с маслом	134	6,40	127	4	4	19
	Компот из замороженных фруктов	200	7,60	25	0	0	25
420,0 2	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	2,32	104	3	0	22
506,2 5	Тефтели из говядины с томатным соусом	100	35,67	181	9	12	9
476,0 1	Кисломолочный продукт	100	18,00	62	3	3	5
25,23	Салат из свеклы с растительным маслом	60	3,49	76	1	5	7

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории ММС 5-11 классов на 11.2022г.

№ реп.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийно сть	Белк и	Жир ы	Углево ды
175,1 1	Каша гречневая вязкая с маслом	134	6,40	127	4	4	19
	Компот из замороженных фруктов	200	7,60	25	0	0	25
420,0 2	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	2,32	104	3	0	22
506,2 5	Тефтели из говядины с томатным соусом	100	35,67	181	9	12	9
476,0 1	Кисломолочный продукт	100	18,00	62	3	3	5
25,23	Салат из свеклы с растительным маслом	60	3,49	76	1	5	7

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории РВ 5-11 классов на 11.2022г.

№ реп.	Блюдо	Выход , г	Цена	Калорийность	Белк и	Жир ы	Углевод ы
175,1 1	Каша гречневая вязкая с маслом	134	6,40	127	4	4	19
	Компот из замороженных фруктов	200	7,60	25	0	0	25
420,0 2	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	40	2,32	104	3	0	22
506,2 5	Тефтели из говядины с томатным соусом	100	35,67	181	9	12	9
25,23	Салат из свеклы с растительным маслом	60	3,49	76	1	5	7

Повар Г Гилязова Л.Л.