СОГЛАСОВАНО:

Директор общеобразовательного учреждения/ВРИО/

/Пузырева Н.В./

A O "KOMBUHAT

RNHATNN

"КИРОВСКИЙ "

ГБОУ СОШ № 386 Кировского района г.Санкт-Петербурга

5-Сентября-2024 г.

меню

тур		Завтрак (младшие классы)	Выход	ки	жи-	Угле- воды	Энерг. ценн.
189/	2008	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180/5	ー(r)- 10.0	→(r) 7.63	1 - 1	—Ккал— 213.64
430/	2008	Чай с сахаром	200	0.2	0.1	15.0	60.0
3/20	08	Бутерброд с сыром	10/5/25	4.4	12.42	13.0	179.33
338/	2011	Мандарин свежий	100	0.8	0.1	7.5	38.0
		Цена 104-40	525	15.40	20.25	67.10	490.97
Рец тур		Обед (младшие классы)	Выход	Бел- ки	Жи-	Угле- воды	Энерг.
40/2	800	Салат из квашеной капусты	60 (r)—	ー(F) <del>ー</del> 0.96	—(г)— 3.06	ー(r)— 4.62	—Ккал— 49.8
31/1 2012	16/	Суп картофельный с горохом и гренками	200/5	4.22	2.7	16.12	114.7
	2016	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе	90	9.44	10.0	3.78	170.0
323/	2008	Каша гречневая рассыпчатая	150	3.6	5.6	32.1	206.0
TTK	15.2	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	3.2	1.7	20.4	92.0
TTK	15.1	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	4.0	2.32	25.98	136.0
442/	2008	Сок фруктовый (персиковый)	200	1.0	0.2	15.0	76.0
*		Цена 156-50 Итого за день	795 1320 4	26.42 1.82	25.58 15.83 1	118.00 .85.10 1	844.5 .335.47
Реце тура		Обед (старшие классы)	Выход	Бел- ки	ры	Угле- воды	Энерг. ценн.
40/2	800	Салат из квашеной капусты	100	-(r)- 1.6	-(r)- 5.1	ー(r) 7.7	-Ккал- 83.0
81/1 2012	16/	Суп картофельный с горохом и гренками	250/10	7.0	4.85	20.15	164.0
275/2	2016	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе	100	10.5	11.11	4.2	189.0
	2008	Каша гречневая рассыпчатая	200	4.8	7.4	42.8	274.0
TTK	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	4.8	2.55	30.6	138.0
TTK	15.1	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	4.0	2.32	25.98	136.0
442/2	2008	Сок фруктовый (персиковый)	200	1.0	0.2	15.0	76.0
338/2	2011	Мандарин свежий	150	1.2	0.15	11.2	57.0
TTK 2	14.1	Плюшка "Московская"	100	8.62	14.4	61.65	329.8
		Цена 306-80	1220	43.52	48.08	219.28	1446.80

Ген. Директор:

Жданова Е.Е./

off

Зав.производством: /Мартынова А.Ю./

Гл.технолог: /Зубрева М.И./ 27