

Подразделение: Школа

ГБОУ КК "ДШИИ и КК им.В.Г.Захарченко "

По Главному меню

10.04.2023

МЕНЮ НА ВЫХОД

Прием пищи, наименование блюда	Выход	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
		Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6
Завтрак2					
Хлеб пшеничный 40 (Хлеб пшеничный)	40	3,04	0,32	19,68	94
Масло сливочное /10/ (Масло сливочное)	10	0,08	7,25	0,13	66,1
Какао с молоком (Сахар, Какао-порошок, Молоко)	200	3,87	3,8	19,38	130,41
Омлет натуральный 116 (Яйцо, Соль, Молоко, Масло сливочное)	116	26,31	27,58	2,67	364,75
Морковь тёртая с растительным маслом (Морковь, масло растительное)	100	1,43	10,1	7,59	128,4
Итого за Завтрак2	466	34,73	49,05	49,45	783,66
Обед					
Хлеб пшеничный 40 (Хлеб пшеничный)	40	3,04	0,32	19,68	94
Котлета рыбная в овощном соусе (Хлеб пшеничный, Морковь, Лук репчатый, Яйцо, Соль, Томатная паста, Молоко, масло растительное, Филе трески)	100/50	26,77	8,02	17,84	247,2
Хлеб ржаной 40,0 г (Хлеб ржаной)	40	2,72	0,52	15,92	80,4
Борщ с капустой и картофелем (Сахар, Морковь, Лук репчатый, Свекла, Картофель, Капуста белокочанная свежая, Соль, Лавровый лист, Томатная паста, масло растительное)	250	2,98	5,34	21,37	142,37
Компот из смеси сухофруктов (Сахар, Лимонная кислота, Смесь из сухофруктов)	200	0	0	16,33	65,36
Пюре картофельное 150 (Картофель, Соль, Молоко, Масло сливочное)	150	5,02	5,44	35,87	213,45
Салат из квашеной капусты 100 (Сахар, Лук репчатый, масло растительное, Квашеная капуста)	100	2,28	5,12	10	88,69
Итого за Обед	880/50	42,81	24,76	137,01	931,47
Полдник					
Сок фруктовый (Сок фруктовый)	200	2	0,4	40,4	184
Сметана (Сметана)	10	0,27	1	0,39	11,9
Сырники из творога 100 (Яйцо, Творог, мука пшеничная, Соль, масло растительное)	100	20,06	16,46	12,79	282,78
Итого за Полдник	310	22,33	17,86	53,58	478,68
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ Зав.столовой _____ Соколова И.Б.		99,87	91,67	240,04	2193,81