

МЕНЮ

09.04.2026

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы 39

М.И.Иванова

Номер рецептуры	Наименование	Вес блюда (гр)	Энергетическая ценность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД						
34/Т/т/к	САЛАТ "ЛЕТНИЙ" С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ,ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	80/20	169	6,15	12,50	9,95
94/2008	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПНОЙ ПЕРЛОВОЙ И КУРОЙ	250/10	128	5,42	6,38	12,40
876/Т/т/к	КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ	120	452	17,76	17,04	51,84
548/Т/т/к	РИЗОТТО С ОВОЩАМИ	180	244	4,40	7,56	39,36
394/2008	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	115	0,20	0,20	27,90
1/Т/т/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	90	4,00	2,20	16,80
2/Т/т/к	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	144	4,00	2,30	26,00
3/1/Т/т/к	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ, МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА 2,5%	1/100	87	5,00	2,50	8,50
479/2008	БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	50	144	5,90	2,80	23,40
Итого за КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД - 336-40 руб.		1 115	1 573	52,83	53,48	216,15

Зам. директора

Зав. производством

Калькулятор