Утверждаю

директор
ГБОУ ООШ пос. Верхняя Подстепновка
/Малкин Владимир Юрьевич/

МЕНЮ 3 марта 2025 г.

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал	
38	втрак					
СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ МОЛОЧНЫЙ	190	5,8	6,7	21,6	171	
КАКАО С МОЛОКОМ	180	4,1	3,4	12	96	
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	2,2	5	14,2	111	
Итого		12,1	15,1	47,8	378	
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	107	0,5	0,1	10,6	46	
Итого	•	0,5	0,1	10,6	46	
	Обед	•	•			
ИКРА КАБАЧКОВАЯ	50	0,3	0,2	2,2	12	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ НА М /К БУЛЬОНЕ	200	3	2,9	21,1	123	
СУФЛЕ ИЗ КУР	130	17,2	19,1	11,9	290	
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ	70	0,8	2,8	3,9	45	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВС АСКОР К-ТОЙ	180			8,7	35	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,3	12,7	61	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,2	0,4	20,3	98	
Итого		26,5	25,7	80,8	664	
Пс	лдник					
РЯЖЕНКА	200	6	2	8,4	80	
ГРЕНКИ С СЫРОМ	50	4	3,3	9,5	85	
Итого		10	5,3	17,9	165	
	/жин					
ЯБЛОКО	120	0,5	0,5	11,8	56	
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С МОРКОВЬЮ	180	22	18,2	24,9	355	
СОУС СМЕТАННЫЙ №371	50	0,7	2	3,2	34	
КИСЕЛЬ ФРУКТОВЫЙ	200			15,8	64	
Итого		23,2	20,7	55,7	509	
Всего		72,3	66,9	212,8	1762	

Цена: 168 рублей