

"Утверждено"

ООО "Дело Вкуса"

Директор \_\_\_\_\_ (Н.А. Маркувене)

"Согласовано"

МАОУ "Химико-технологическая школа "СинТез""

Директор \_\_\_\_\_

7 - 11 лет

Меню на 14.02.2024

ул. Юнг Прикамья, 3

Наименование блюда	Стоимость руб.	Выход гр.	Калорийность ккал.
<b>Завтрак 1</b>			
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ.	130		239.0
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ. *	150		57.0
СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.	50		42.3
КАКАО С МОЛОКОМ.	200		94.0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ.	30		70.0
ХЛЕБ РЖАНОЙ.	20		41.0
<b>СУММА:</b>	<b>96.26</b>		<b>543.3</b>
<b>Завтрак 2</b>			
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛ.ОГУРЦАМИ.	60		58.0
КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ ( ИЛИ ГРУДКИ КУРИНОЙ)	90		255.0
ПРИПУЩЕННЫЕ.			
КАПУСТА ТУШЕНАЯ.	150		103.0
КАКАО С МОЛОКОМ.	200		94.0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ.	30		70.0
ХЛЕБ РЖАНОЙ.	20		41.0
<b>СУММА:</b>	<b>96.26</b>		<b>621.0</b>
<b>Обед</b>			
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛ.ОГУРЦАМИ.	60		58.0
СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ.	250		83.0
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ( ИЗ МИНТАЯ ).	90		95.0
РИС ОТВАРНОЙ.	180		263.0
КОМПОТ ИЗ АТТЕЛЬСИНОВ С ЯБЛОКАМИ.	200		67.0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ.	50		117.0
ХЛЕБ РЖАНОЙ.	20		41.0
<b>СУММА:</b>	<b>96.26</b>		<b>724.0</b>

Зав. производством:

*Т.А. Тонифорова*

Калькулятор:

*С.Н. Попова*

(С.Н. Попова)

"Утверждаю"

ООО "Дело Вкуса"

Директор \_\_\_\_\_ (Н.А. Маркувене)

"Согласовано"

МАОУ "Химико-технологическая школа "СинТез""

Директор \_\_\_\_\_

12 - 18 лет

Меню на 14.02.2024

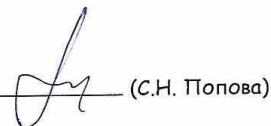
ул. Юнг Прикамья, 3

Наименование блюда	Стоимость руб.	Выход гр.	Калорийность ккал.
<b><u>Завтрак 1</u></b>			
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА ПАРОВОЙ.		150	277.0
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ. *		180	69.0
СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ.		50	42.3
КАКАО С МОЛОКОМ.		200	94.0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ.		30	70.0
ХЛЕБ РЖАНОЙ.		20	41.0
	<b>СУММА:</b>	<b>107.93</b>	<b>593.3</b>
<b><u>Завтрак 2</u></b>			
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛ.ОГУРЦАМИ.		100	98.0
КОТЛЕТЫ ИЗ ПТИЦЫ ( ИЛИ ГРУДКИ КУРИНОЙ)		100	284.0
ПРИПУЩЕНИЕ.			
КАПУСТА ТУШЕНАЯ.		180	124.0
КАКАО С МОЛОКОМ.		200	94.0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ.		30	70.0
ХЛЕБ РЖАНОЙ.		20	41.0
	<b>СУММА:</b>	<b>107.93</b>	<b>711.0</b>
<b><u>Обед</u></b>			
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛ.ОГУРЦАМИ.		100	98.0
СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ.		270	89.6
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ( ИЗ МИНТАЯ ).		100	105.0
РИС ОТВАРНОЙ.		180	263.0
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ С ЯБЛОКАМИ.		200	67.0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ.		50	117.0
ХЛЕБ РЖАНОЙ.		20	41.0
	<b>СУММА:</b>	<b>107.93</b>	<b>780.6</b>

Зав.производством:



Калькулятор:

 (С.Н. Попова)