

МЕНЮ

Возрастная категория: 12–18 лет

СОГЛАСОВАНО

Руководитель «Школа №9»

На 02.10.2026 (Пятница)

№ техн. карты	Наименование блюда	Выход, г	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак						
1	Бутерброд с маслом сливочным	60	3,86	8,00	25,00	181,00
279	Тефтели (2-й вариант) тушеные в соусе	110	7,46	8,29	9,44	142,00
203	Рожки отварные с маслом	185	7,08	5,13	43,13	247,19
379	Кофейный напиток с молоком	200	1,45	1,25	17,37	86,85
Итого:		555	19,85	22,67	94,94	657,04
Обед						
82	Борщ со свежей капустой ,картофелем	250	1,69	4,54	11,33	93,10
1	Сметана	10	0,25	2,00	0,35	20,50
1	Зелень	1	0,00	0,00	0,00	0,50
291	Плов из птицы (филе) с огурцом (сезонно)	290	24,57	11,04	56,56	423,86
376	Чай с сахаром	210	0,20	0,00	13,60	39,90
1	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	141,60
1	Хлеб ржаной	60	3,36	0,67	28,20	137,95
Итого:		881	34,63	18,73	139,56	857,41
Полдник						
467	Пирожок печеный с картофелем	150	9,46	5,46	61,38	334,00
342	Компот из свежих плодов - яблоки	200	0,16	0,16	28,00	115,00
Итого:		350	9,62	5,62	89,38	449,00
Весь рацион питания:		1786	64,10	47,02	323,88	1963,45

Пищевая и биологическая ценность рациона за день

БЖУ, гр			Витамины, мг					Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	В1	В2	С	А	Е	Ca	Р	Mg	Fe
64,10	47,02	323,88	0,500	0,730	23,25	150,40	11,39	232,30	517,41	148,54	10,05

Директор

Зав. производством

Шеф-повар

Михалев А.И.

Алферова А.С.

