

Школа №9

М Е Н Ю

На 27.01.2025  
(понедельник)

Наименование блюда	Цена	Выход	Углеводы	Ккал
<b>Первый завтрак</b>				
Блокадный хлеб в ноябре 1941 года (дети)		125	1,00	1
<b>Итого:</b>	0,00		1,00	1
<b>Весь рацион питания:</b>	0,00		1,00	1

**Для всего меню**

В граммах			Витамины в миллиграммах				
Белки	Жиры	Углеводы	В1	В2	С	А	Е
1,00	1,00	1,00	0,00	0,00	1,00	0,00	0,00
Минеральные вещества в миллиграммах							
Са	Р	Мg	Fe				
0,00	0,00	0,00	0,00				

Наименование продуктов, полуфабрикатов, обозначение НД	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Блокадный хлеб в ноябре 1941 года	125.00	125.00
<b>Выход:</b>	<b>125.00(125.00)</b>	

Пищевая ценность			Энерг. ценность ккал (кДж)	Витамин С, мг	Витамин В1, мг	Витамин В2, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг	Мин. вещество Са, мг	Мин. вещество Mg, мг	Мин. вещество Fe, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г									
1.000	1.000	1.000	1.000 (4,184)	1.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000

Технология приготовления:

57% обойная мука 20-30% овсяная мука 10% подсолнечный жмых 3% соль 2-3% солод При выпечке этого хлеба формы для выпекания смазывали соляровым маслом(другого не было).

Органолептические свойства:

Директор \_\_\_\_\_

(Михаев А. И.)

Зав. производства \_\_\_\_\_

Анферова А. .

