



Утверждаю

Директор "Полилингвальный образовательный комплекс" «Адымнар-Алабуга» А.А. Адилов

МЕНЮ
на 24 апреля 2024г

1 – 4 классы

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
1	Рыба, тушеная в томате с овощами	50/50		9,05	6,09	3,80	105
2	Пюре картофельное	150		3,09	6,98	20,48	157,05
3	Капуста тушеная (доп гарнир)	50		1,03	1,62	4,71	37,55
4	Компот из свежих яблок (75С)	200		0,16	0,16	17,90	74,60
5	Хлеб пшеничный	35		2,66	0,28	17,22	82,25
	Итого:	535	66,76	15,99	15,13	64,11	456,45

5-11 классы

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Рыба, тушеная в томате с овощами	50/50		9,75	4,95	3,80	105
2	Пюре картофельное	180		3,68	5,76	24,53	164,70
3	Капуста тушеная (доп гарнир)	50		1,03	1,62	4,71	37,55
4	Компот из свежих яблок (75С)	200		0,16	0,16	17,90	74,60
5	Хлеб пшеничный	30		2,28	0,24	14,76	70,50
6	Хлеб ржаной	30		1,98	0,36	11,88	59,40
	Итого:	590	66,76	18,88	13,09	77,58	511,75

Питание на сумму дотации

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Пряники	35		2,26	2,87	23,9	130,55
2	Чай с сахаром	200		0,07	0,02	10,01	40,00
	Итого:	235	9,20	2,33	2,89	33,91	170,55




Группы продленного дня

№ п/п	Наименование продуктов	Выход, гр					
1	Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне, со сметаной	250/10		2,025	6,45	8,2625	105,95
2	Каша полбяная молочная	180/5		7,23	13,37	32,7	281,03
3	Куриная грудка запеченная	90		19,87	16,67	0,05	230,40
4	Компот из свежих яблок	200		0,16	0,16	27,88	114,6
5	Хлеб сельский/белый	20/20		5,37	6,59	11,18	133,57
	Итого:	775	50	34,66	43,24	80,07	865,55
	Всего:	2135		71,86	74,35	255,67	2004,30

Зав производством

Отв. по питанию

Фельдшер

 Ф.Ш. Зангирова
 А.В. Пермякова
 Л.А. Сабирова