



Меню для организации питания учащихся 12 лет и старше на 2024-2025 год
Понедельник 1 неделя

Комплексный обед с супом

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
47	Салат из квашеной капусты	50	1,335	3,5	2,4	38,6
96	Рассольник Ленинградский	250	2,3	5,5	23,75	132
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	13,5	10,8	0	195
389	Сок фруктовый	200				
ПР	Хлеб ржаной	30	1,5	0,3	12,69	63
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,255	12,18	58,45
	Итого		20,21	20,355	51,015	487,05

Цена комплексного обеда с супом 110 руб

Комплексный обед без супа

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
47	Салат из квашеной капусты	50	1,335	3,5	2,4	38,6
Фирменное блюдо	Пельмени отварные	200	13,5	10,8	0	195
389	Сок фруктовый	200	0,8	0,25	24,66	86,6
ПР	Хлеб ржаной	30	1,5	0,26	12,69	63
ПР	Хлеб пшеничный	25	1,575	0,255	12,18	58,45
	Итого		18,71	15,065	51,925	441,65

Цена комплексного обеда без супа 100 рублей