

Муниципальное общеобразовательное учреждение Тушинская средняя школа имени
Ф.Е.Крайнова



Утверждаю
Директор МОУ Тушинская СШ
Т.А.Смирнова

Меню и пищевая ценностьготавливаемых блюд на 25.04.2025

Неделя: 2 Пятница 7-11 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
219- У	Сырники творожные	120	23,7	10,7	18,1	263,9
334-У	Соус ягодный сладкий	50	0,2	0	10,1	41,7
430,0	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	15	62,4
Пром.	Апельсин	120	1,1	0,2	9,7	45,4
Пром.	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
	Итого за Завтрак	520	27,7	11,2	67,7	483,7
17	Нарезка овощная "Ассорти"*	30	0,4	0	1,1	6,2
108	Суп картофельный с клецками	200	7,4	3,9	20,1	145,1
311-У	Картофель отварной	150	4,1	5	24,2	158,1
267.66- У	Крокеты с кабачком*	90	12,3	17,3	15,3	266,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6
	Итого за Обед	720	28,5	27	100,7	760,1

Неделя: 2 Пятница 12-18 лет

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
219- У	Сырники творожные	150	29,7	13,4	22,6	329,9
334-У	Соус ягодный сладкий	50	0,2	0	10,1	41,7
376	Чай с сахаром	200	0,4	0,1	5,2	23,3
Пром.	Хлеб пшеничный	40	3	0,3	19,7	93,8
Пром.	Банан	120	1,8	0,6	25,2	113,4
	Итого за Завтрак	560	35,1	14,4	82,8	602,1
17	Нарезка овощная "Ассорти"*	30	0,4	0	1,1	6,2
54-6с	Суп картофельный с клецками	250	5,8	4,1	14,2	117
311-У	Картофель отварной	180	4,9	6	29,1	189,8
267.66- У	Крокеты с кабачком*	100	13,6	19,3	17	295,9
Пром.	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	60	4	0,7	23,8	117,4
	Итого за Обед	820	29,7	30,3	105,4	812,9

Повар

Т.Е.Корнилина

Медсестра

А.С.Солоненко