

И. О заведующей филиалом

Утверждаю:

Ивановская Л.М.

" 22 "

Октября

2025г.

**Меню для детей с 12 и старше  
на 22 Октября 2025г.**

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>17,9</b>	<b>19,7</b>	<b>87,1</b>	<b>596,3</b>	
Фрикадельки из кур	100	10,8	10,9	5,4	162,9	60,19
Каша гречневая вязкая отварная	180	2,0	5,4	29,2	173,4	12,02
Чай с молоком	200	2,8	2,5	15,1	94,1	9,89
Яблоко	126	0,6	0,5	19,9	86,5	16,38
Хлеб дарницкий	20	0,7	0,1	9,4	40,5	1,82
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	38,9	1,83
<b>Обед</b>		<b>32,2</b>	<b>27,9</b>	<b>145,6</b>	<b>962,6</b>	<b>102,13</b>
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	100	0,8	0,1	1,6	10,6	28,49
Суп гороховый с мясом и гренками	250/10/20	4,9	4,8	31,7	189,6	32,96
Биточки рыбные	120	16,3	14,1	15,5	254,1	38,52
Картофель толчёный, по -деревенски	180	4,9	7,7	33,0	220,9	27,01
Сок яблочный	200	0,4	0,0	22,0	90,0	19,00
Хлеб дарницкий	42	1,9	0,4	17,5	81,0	3,81
Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,8	5,50
						155,29
<b>ИТОГО:</b>		<b>50</b>	<b>48</b>	<b>233</b>	<b>1559</b>	<b>257,42</b>

Кладовщик:

Повар:

*Маша*