

«Сотласованное»
 Директор
Б.В. Мухомов



11 января 2021г.

Меню пригласительных блюд, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Возрастная категория: с 12 лет и старше

Присл. пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		Энергетическая	№ рецептуры
			Жиры	Углеводы		

Детей 1						
---------	--	--	--	--	--	--

Завтрак						
Заварка молочная (сир)	30	6,96	8,84	0	109	982
Молоко вареное	1 шт	4,7	4,04	0,25	56	776
Каши молочная кашенная с маслом (пшено)	200/8	8,1	10	40,08	284	515
Молоко, сахар-песок, соль йод., масло слив.)	200	1,81	1,67	13,22	75	873
Какао-порошок, сахар-песок, молоко)	48	3,6	0,48	24,48	120	-
Хлеб пшеничный подпорванный	1/200	1	0,3	20,2	91	-
Итого за завтрак:						
		26,17	25,33	98,23	735	
Уха Рыбная (картофель, лук репч., морковь, масло подсолн., соль йод., сайра консерв.)	13/250	4,45	8,93	16,23	163	17
Заварка молочная (злаковый порошок)	100	3,1	0,2	6,5	40	984
Биточки мясные (говядина, хлеб пшен., соль, йодир., масло сл.)	100	15,27	15,94	14,2	261	29
Гарнир Забав (крупя рисовая, крупя гречневая, масло слив., соль йод.)	180	6,65	5,4	41,53	241	310
Компот из кураги и облепихи с ви С (курага, облепиха, сахар-песок, аскор. кислота)	200	0,78	0,22	31,7	132	908
Хлеб пшеничный подпорванный	38	2,85	0,38	19,38	95	-
Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	7,92	39	-
Итого за обед:						
		34,42	31,31	137,46	971	
Выпечка «Улитка» с глазиров (мыка, сахар-песок, молоко, дрожжи, яйцо, глазурь)	75	5,53	3,1	42,1	219	97