

«Согласовано»

Директор

М.М. Мухоморова

08 февраля 2021г.

«Утверждаю»

Генеральный директор

МКП «Городской комбинат

Школьного питания»

Шахова А.М.

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

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 5							
День 1							
Завтрак	Яйцо вареное	1 шт.	4,7	4,04	0,25	56	776
	Каша молочная пшеничная с маслом (пшено, молоко 3,2%, сахар-песок, соль йод., масло слив.)	200/5	8,1	7,89	40	263,9	515
	Какао-напиток (какао порошок, сахар-песок, молоко)	200	1,81	1,67	13,22	75	986
	Хлеб пшеничный йодированный	31	2,25	0,3	15,3	77	-
	Яблоко свежее	194	0,77	0,77	19	91	-
Итого за завтрак:			17,63	14,67	87,77	562,9	-
Обед	Закуска порционная (икра кабачковая)	100	1,9	8,9	7,7	119	-
	Суп лапша-домашняя с фаршем (говядина, лапша домашн., лук репч., морковь, масло растит., соль йодир.)	5/250	4	6,2	13,4	126	-
	Сосиски молочные отварные (сосиски молочные)	100	11	23,9	0,4	261	-
	Гарнир Забава (крупа рисовая, крупа гречневая, масло слив., соль йод.)	180	6,6	5,4	41,5	241	-
	Чай с лимоном (чай, лимон, сахар-песок)	200/4	0,22	0,05	13,7	56	-
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,25	0,3	15,3	75	-
	Хлеб ржаной	17	1,98	0,36	11,88	33	-
Итого за обед:			27,95	45,11	103,88	911	-