



«Утверждаю»
Генеральный директор
МКП «Горюховский комбинат
Школьного питания»
Шахова А.М.

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

Возрастная категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 1							
Завтрак	Каша молочная манная с маслом (крупа манная, молоко, соль йодир., сахар-песок, масло слив.)	150/5	4,4	5,6	22,4	158	899
	Бутерброд с сыром (сыр, хлеб пшенич. йодир.)	15/40	6,48	4,8	20,4	154,6	868
	Чай с лимоном (чай, сахар-песок, лимон)	200/4	0,05	0,02	9,1	56	432
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	1/200	1	0,2	20,2	91	
Итого за завтрак:							
Обед	Закуска порционная (огурцы свежие)	614	11,93	10,62	72,1	459,6	
	Суп картофельный с макаронными изделиями, с фаршем (говядина, картофель, макар. изделия, морковь, лук репч., соль йодир., масло растит.)	60	0,42	0,06	1,14	6,6	982
	Котлета Мечта с маслом (минтай, свинина, хлеб пшенич., молоко, лук репч., сухари панир., масло растит., соль йодир., масло слив.)	5/200	3,5	3,2	15,1	103,6	983/998
	Рис розовый (крупа рисовая., томат, масло слив., соль йодир.)	90/2	12,4	15,9	10,5	235,8	251a
	Напиток из шиповника (шиповник, лимон, сахар-песок)	200	0,38	0,13	18,2	75	667
	Хлеб пшеничный	48	3,6	0,48	24,48	120	
Итого за обед:							
Итого за день 1:							
День 2							
			35,73	34,59	177,12	1195,6	