



«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

Примем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 2							
День 1							
Возрастная категория: 7-11 лет							
Завтрак	Кюфта по-Московски с соусом красным основ.с. (говядина, свиные, мука, рисовая, лук реп., айбол, мука, сушари, соль, йод., масло раст., соус красный осн.) 75/20	95	12,35	18,46	7,55	245,73	209
	Гарнир каша гречневая вязкая (крупа гречневая, масло слив., соль йод.)	150	3,39	4,11	20,67	133,23	676
	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	0	0	9,08	36,32	663
	Хлеб пшеничный йодированный	21	1,58	0,21	10,71	51,03	-
	Банан	213	1,92	0,64	26,84	120,77	-
Итого за завтрак:		679	19,24	23,42	74,85	587,08	
Возрастная категория: 12 лет и старше							
Завтрак	Кюфта по-Московски с соусом красным основ.с. (говядина, свиные, мука, рисовая, лук реп., айбол, мука, сушари, соль, йод., масло раст., соус красный осн.) 75/30	105	13,65	20,4	8,35	271,6	209
	Гарнир каша гречневая вязкая (крупа гречневая, масло слив., соль йод.)	180	4,07	4,93	24,8	159,88	676
	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	0	0	9,08	36,32	663
	Хлеб пшеничный йодированный	31	2,33	0,31	15,81	75,33	-