



«Утверждено»
 Генеральный директор
 МКП «Городской комбинат
 Школьного питания»
 Шахова А.М.

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

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 4							
День 1							
День 2							
Возрастная категория: 7-11 лет							
Завтрак	Котлета домашняя с маслом (говядина, свинина, батон, лук реп., айдо, сухари, соль, йод., масло раст., масло сл.) 90/9	99	12,99	21,81	12,06	266,46	246
	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сл.)	150	5,42	4,07	31,8	183,45	307
	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	0	0	9,98	36,32	663
	Хлеб пшеничный йодированный	21	1,5	0,2	10,2	48,6	
	Десерт фруктовый	1/100	0,6	0,2	19	80,2	
Итого за завтрак:		570	20,51	26,28	82,14	615,03	
Возрастная категория: 12 лет и старше							
Завтрак	Котлета домашняя с маслом (говядина, свинина, батон, лук реп., айдо, сухари, соль, йод., масло раст., масло сл.) 90/10	100	13,18	21,59	11,75	294,01	246
	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сл.)	220	7,22	5,42	42,4	247,26	307
	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	0	0	9,08	36,32	663
	Хлеб пшеничный йодированный	32	1,65	0,22	11,22	56,46	
	Десерт фруктовый	1/100	0,6	0,2	19	80,2	
Итого за завтрак:		652	22,65	27,43	93,45	714,25	