



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	ценность		
Нелетя 4								
День 1								
День 2								
Возрастная категория: 7-11 лет								
Завтрак	Котлета домашняя с маслом (говядина, свинина, батон, лук реп., яйцо, сахар, 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	9,08	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., яйцо, сахар, 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	1,63	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		