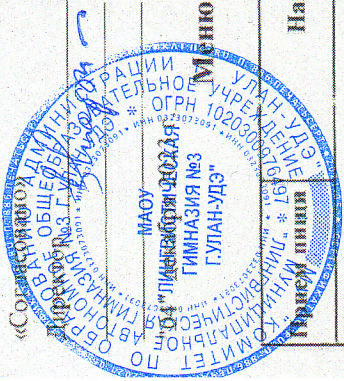


«Утверждено»
 Генеральный директор
 МКП «Городской комбинат
 Школьного питания»
 Шарова Шахова А.М.

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



Продовольственная группа	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
Возрастная категория: 7-11 лет							
Завтрак	Кюфты по-Московски с соусом красным основ (говядина, свинина, крупа рисовая, лук реп., ян. морковь, сушен. сель. бол., масло раст. соус красный (сен.) 80/30	110	15,57	16,58	8,75	246,52	209
	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сл., соль (водпр)	150	5,42	4,07	31,8	18,45	307
	Чай с молоком (чай, молоко)	200	1,36	1,41	2,14	26,69	603
	Хлеб пшеничный йодированный	26	1,95	0,26	13,26	63,18	
	Яблоко свежее	121	0,48	0,48	11,86	53,72	
Итого за завтрак:		607	24,78	22,8	67,81	575,56	
Возрастная категория: 12 лет и старше							
Завтрак	Кюфты по-Московски с соусом красным основ (говядина, свинина, крупа рисовая, лук реп., ян. морковь, сушен. сель. бол., масло сл., соль (водпр) 80/30	110	15,57	16,58	8,75	246,52	209
	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сл., соль (водпр)	180	6,5	4,88	38,16	22,53	307
	Чай с молоком (чай, молоко)	200	1,36	1,41	2,14	26,69	603
	Хлеб пшеничный йодированный	31	2,33	0,31	15,81	75,33	
	Яблоко свежее	145	0,58	0,58	14,21	64,38	
Итого за завтрак:		666	26,34	23,76	79,07	635,45	
Возрастная категория: 7-11 лет							