



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

«15» мая 2023 г.
 Меню при организации питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Возрастная категория: 7-11 лет							
Завтрак	Кюфта по-Московски с соусом красным основ. (говядина, свинина, грибы, рисовая, лук реп., яйцо-перд., сырари, соль бел., 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 бел.)	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	20	4,5	0,2	10,2	48,6	-
	Груша свежая	133	0,53	0,4	13,7	60,52	-
Итого за завтрак:		608	19,07	25,11	62	550,27	
Возрастная категория: 12 лет и старше							
Завтрак	Кюфта по-Московски с соусом красным основ. (говядина, свинина, грибы, рисовая, лук реп., яйцо-перд., сырари, соль бел., 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 бел.)	180	4,17	4,93	24,8	159,88	676
	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	0	0	9,08	36,32	663
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,25	0,3	15,3	72,9	-