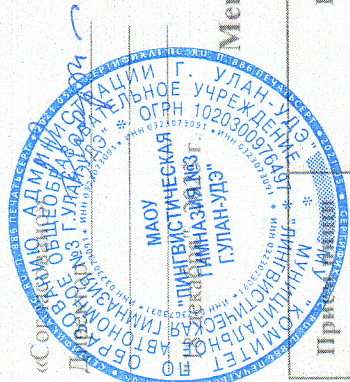


«Утверждаю»
 Генеральный директор
 ООО «Городской комбинат
 Центрального питания»
 Шахова А.М.



Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3890-20



Приготовление	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 3							
День 1							
Возрастная категория: 7-11 лет							
Завтрак	Сыр в индивидуальной упаковке	18	1,37	2,98	0,88	35,82	
	Сырники из творога со сгущенным молоком (творог, яйца, сахар, молоко сухое)	100	23,98	9,15	32,87	315,75	186
	Чай с молоком (чай, молоко)	200	1,36	1,41	2,14	26,69	431
	Хлеб пшеничный йодированный	25	1,5	0,2	10,2	48,6	
	Яблоко свежее	137	0,47	0,47	11,47	51,95	
Итого за завтрак:			28,68	14,21	57,56	478,81	
Возрастная категория: 12 лет и старше							
Завтрак	Сыр в индивидуальной упаковке	18	1,37	2,98	0,88	35,82	
	Сырники из творога со сгущенным молоком (творог, яйца, сахар, молоко сухое)	100	23,98	9,15	32,87	328,75	186
	Чай с молоком (чай, молоко)	200	1,36	1,41	2,14	26,69	431
	Хлеб пшеничный йодированный	42	2,25	0,3	15,3	84,9	
	Яблоко свежее	143	0,46	0,46	11,37	51,5	
Итого за завтрак:			29,42	14,3	62,56	527,66	
Возрастная категория: 7-11 лет							
Закуска порционированная (огурцы свежие)			0,36	0,05	1,13	6,35	982
Суп лапша-домашняя с фрикадельками (фрикадельки, мясо, лапша, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная)			4,87	7,99	9,28	128,49	694