



«Утверждаю»
 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 2							
День 1							
Возрастная категория: 7-11 лет							
Завтрак	Котлета домашняя с соусом красным основ. (говядина, свинина, хлеб, лук реп., яйцо, сахар, соль, вод., масло раст., соус красный ост.) 90/20	110	11,48	18,8	10,23	256,03	246а
	Рис отварной (крупа рисовая, масло слив., соль, вод.)	150	3,6	4,78	36,44	201,23	552
	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	0	0	9,08	36,32	663
	Хлеб пшеничный йодированный	17	1,28	0,17	8,67	41,31	-
	Десерт фруктовый	1/100	0,6	0,2	19	80,2	-
	Итого за завтрак:		577	16,96	23,95	83,42	615,09
Возрастная категория: 12 лет и старше							
Завтрак	Котлета домашняя с соусом красным основ. (говядина, свинина, хлеб, лук реп., яйцо, сахар, соль, вод., масло раст., соус красный ост.) 90/30	120	12,52	20,51	11,16	269,31	246а
	Рис отварной (крупа рисовая, крупа, масло слив., соль, вод.)	200	4,81	6,38	48,59	250,98	552
	Чай с сахаром (чай, сахар)	200	0	0	9,08	36,32	663
	Хлеб пшеничный йодированный	31	2,33	0,31	15,81	75,33	-