



**Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПиН 1.3/2.4.3590-20**

Прем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность		№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность		
<b>Неделя 2</b>								
<b>День 1</b>								
<b>Возрастная категория: 7-11 лет</b>								
<b>Завтрак</b>	Каша молочная «Дружба» с маслом (крупа рис, крупа пшеница, молоко 3,2%, сахар-песок, соль (вод. масло слив.))	190/10	4,41	9,43	23,31	195,73	47	
	Бутерброд с сыром (сыр Российский, хлеб пшени (вод) 28/29)	57	6,51	4,63	21,8	154,94	868	
	Какао-напиток (какао-порошок, молоко, сахар)	200	1,82	1,67	13,22	75,19	986	
	Десерт фруктовый	1/100	0,6	0,2	19	80,2		
<b>Итого за завтрак:</b>			<b>13,34</b>	<b>15,93</b>	<b>77,33</b>	<b>506,06</b>		
<b>Возрастная категория: 12 лет и старше</b>								
<b>Завтрак</b>	Каша молочная «Дружба» с маслом (крупа рис, крупа пшеница, молоко 3,2%, сахар-песок, соль (вод. масло слив.))	230/10	5,3	11,31	27,98	234,87	47	
	Бутерброд с сыром (сыр Российский, хлеб пшени (вод) 30/36)	66	7,54	5,36	23,25	179,4	868	
	Какао-напиток (какао-порошок, молоко, сахар)	200	1,82	1,67	13,22	75,19	986	
	Десерт фруктовый	1/100	0,6	0,2	19	80,2		
<b>Итого за завтрак:</b>			<b>15,26</b>	<b>18,54</b>	<b>85,45</b>	<b>569,66</b>		
<b>Возрастная категория: 7-11 лет</b>								
<b>Обед</b>	Суп-лапша домашняя с фрикадельками (фрикадельки мясные, лапша домашняя розовая, лук репчат., морковь, масло раст. соль (водир.))	20/200	5,19	8,54	10,24	138,62	694/1067	
	Котлета Домашняя (говяжья, свиная, баранин. соль вод., сахар, панир. яйцо, масло раст.)	90	12,55	18,42	11,62	262,46	246	
	Гарнир каша гречневая вязкая (крупа гречневая, масло слив. (вод. вод.))	150	3,39	4,11	20,67	133,23	676	