

«Утверждаю»
Генеральный директор
МКУ «Городской комбинат
школьного питания»
Ивахова А. М.

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

Генеральный директор
Г.И. Горюхой
«Школьного питания»
Шахова А.М.

МКУ «Городской комбинат
школьного питания»

Махова А.М.

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

Проф. учреждение Неделя 2	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 1 Возрастная категория: 7-11 лет							
Завтрак	Хлебцы рыбные с маслом сл. (горбуша, хлеб пшени, молоко, соль йодир., молоко, яйца, масло слив.) 90/9	99	17,25	17,25	12,39	207,65	743
	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло слив., соль йод.)	150	3,09	14,47	20,1	132,99	371
	Компот из изюма с витамином С (изюм, сахар, лимонная кислота, аскорбиновая кислота)	200	0,1	0,43	21,06	88,51	435
	Хлеб пшеничный йодированный	28	2,1	0,28	14,28	68,04	
	Итого за завтрак:	533	22,54	22,43	67,83	497,19	
Возрастная категория: 12 лет и старше							
Завтрак	Хлебцы рыбные с маслом сл. (горбуша, хлеб пшени, молоко, соль йодир., молоко, яйца, масло слив.) 90/10	100	17,43	12,52	6,84	209,75	743
	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло слив., соль йод.)	200	4,12	5,96	26,8	177,32	371
	Компот из изюма с витамином С (изюм, сахар, лимонная кислота, аскорбиновая кислота)	200	0,1	0,43	21,06	88,51	435
	Хлеб пшеничный йодированный	32	2,4	0,32	16,32	77,76	
	Итого за завтрак:	576	24,05	19,23	71,02	553,34	
Возрастная категория: 7-11 лет							