



«Утверждаю»  
 Генеральный директор  
 МКП «Городской комбинат  
 Школьного питания»  
 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		
<b>Неделя 3</b>							
<b>День 1</b>							
<b>Возрастная категория: 7-11 лет</b>							
<b>Завтрак</b>	Бифштекс рубленый с соусом (говядина, свинина мука пш., соль йод., масло раст., соус красн. осн.)	70/30	16,9	24,6	6,2	314,8	215/370
	Рис отварной (крупа рисовая, масло слив., соль йод.)	130	3,1	4,1	31,5	176	552
	Кисель детский «Витошка» (кисель из концентрата)	180	0	0	24	95	902
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	0,31	15,81	77,5	-
	Яблоко свежее	137	0,5	0,5	13,4	64,3	-
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>577</b>	<b>22,8</b>	<b>29,51</b>	<b>90,91</b>	<b>727,6</b>	
<b>Возрастная категория: 12 лет и старше</b>							
<b>Завтрак</b>	Бифштекс рубленый с соусом (говядина, свинина мука пш., соль йод., масло раст., соус красн. осн.)	70/30	16,9	24,6	6,2	314,8	215/370
	Рис отварной (крупа рисовая, масло слив., соль йод.)	180	4,3	5,7	43,7	243,8	552
	Кисель детский «Витошка» (кисель из концентрата)	200	0	0	24	95	902
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3	0,4	20,4	100	-
	Яблоко свежее	146	0,58	0,58	14,3	68,2	-
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>666</b>	<b>24,78</b>	<b>31,28</b>	<b>108,6</b>	<b>821,8</b>	