

оголасовано»

ректор

Шахова А.М.

10 декабря 2021 г.

«Утверждаю»
 Генеральный директор
 МКП «Городской комбинат
 Дикольного питания»
 Шахова А.М.

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

Имя пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Деля 3							
№ 1							
Возрастная категория: 7-11 лет							
Завтрак	Яйцо вареное	1 шт.	4,7	4,04	0,25	56,5	776
	Сыр в индивидуальной упаковке	1 шт.	5,06	1,87	0,9	56	
	Каша молочная Боярская(пшено, молоко 3,2%, сахар-песок, изюм, соль йод., масло слив.)	150	6,82	13,26	31,97	279	527
	Какао-напиток(какао порошок, молоко, сахар)	180	1,63	1,5	11,9	67	986
	Хлеб пшеничный йодированный	24	1,8	0,24	12,2	60	-
	Молоко в п/у	1/200	5,8	6,4	9,4	120	
Итого за завтрак:		612	25,81	27,31	66,62	638,5	
Возрастная категория: 12 лет и старше							
Завтрак	Яйцо вареное	1 шт.	4,7	4,04	0,25	56,5	776
	Сыр в индивидуальной упаковке	1 шт.	5,06	1,87	0,9	56	
	Каша молочная Боярская(пшено, молоко 3,2%, сахар-песок, изюм, соль йод., масло слив.)	180	7,449	15,87	38,37	326	527
	Какао-напиток(какао порошок, молоко, сахар)	190	1,72	1,58	12,5	71	986
	Хлеб пшеничный йодированный	26	1,95	0,26	13,2	65	-
	Молоко в п/у	1/200	5,8	6,4	9,4	120	
Итого за завтрак:		654	26,679	30,02	74,62	694,5	
Возрастная категория: 7-11 лет							
	Закуска порционная (кукуруза консервированная)	60	0,96	0,24	8,58	41,4	1007