



«Согласовано»

Директор

«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 4							
День 1							
Возрастная категория: 7-11 лет							
Завтрак	Сосиски отварные	80	8,8	19,12	0,32	208	636
	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сл., соль йодир)	150	5,25	3,9	32,7	187	307
	Напиток из шиповника (шиповник, лимон, сахар-песок)	200	0,382	0,138	15,48	64	667a
	Хлеб пшеничный йодированный	25	1,87	0,25	12,75	62,5	-
	Яблоко	136	0,5	0,5	12,44	64	-
Итого за завтрак:		591	16,802	23,908	73,69	585,5	
Возрастная категория: 12 лет и старше							
Завтрак	Сосиски отварные	80	8,8	19,12	0,32	208	636
	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сл., соль йодир)	180	6,3	4,7	39,2	225	307
	Напиток из шиповника (шиповник, лимон, сахар-песок)	200	0,382	0,138	15,48	64	667a
	Хлеб пшеничный йодированный	25	1,87	0,25	12,75	62,5	-
	Яблоко	156	0,58	0,58	14,3	73	-
Итого за завтрак:		642	17,932	24,788	82,05	632,5	
Возрастная категория: 7-11 лет							
	Солянка Деревенская (колбаса п/к, колбаса вареная, крупа пшено, лук репч., морковь, огурцы соленые, масло подсолн., соль йодир., томат. паста)	15/200	4	9,01	9,55	127	1005