



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

Прим. пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Возрастная категория: 7-11 лет</b>							
<b>Завтрак</b>	Каша молочная манная с маслом (крупа манная, молоко 3,2%, соль йодир., сахар-песок, масло слив.)	200/5	5,95	6,9	43,13	258,53	899а
	Бутерброд с сыром (сыр, хлеб пшени. йодир.)	18/32	6,96	6,21	15,81	150,3	868
	Какао-напиток (какао порошок, молоко 3,2%, сахар-песок)	200	5,17	3,16	18,56	75,22	986
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	1/200	1	0,2	20,2	91	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>656</b>	<b>19,08</b>	<b>16,47</b>	<b>97,7</b>	<b>575,05</b>	
<b>Возрастная категория: 7-11 лет</b>							
<b>Обед</b>	Закуска порционная (помидоры свежие)	60	0,66	0,12	2,28	14	982
	Суп-лапша домашняя с курицей (грудка куриная, лапша домашняя роллтон, лук репч., морковь, масло раст. соль йодир.)	20/250	7,31	9,51	13,42	148	235
	Котлета Мечта с маслом (горбуша, свинина, хлеб пшени., молоко, лук репч., сухари панир., масло растит., соль йодир, масло слив.)	90/5	15,36	17,67	10,55	222	251а
	Рис розовый (крупа рисовая., томат, масло слив., соль йодир.)	150	3,5	4,2	35,6	175	297
<b>Итого за обед:</b>		<b>200</b>	<b>0,38</b>	<b>0,13</b>	<b>18,2</b>	<b>75</b>	