«Согласовано»
Директор
МАОУ «Лингвистическая гимназия №3 г.Улан-Удэ»
«19» сентября 2022 г.

«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 3							
День 1							
Возрастная категория: 7-11 лет							
Завтрак	Котлета Незнайка с соусо красным осн. (говядина, свинина, молоко, хлеб пш.йодир., лук репч., яйцо, сухари панир., масло подс. соль йдир.) 80/30	110	12,5	18,15	13,7	258,15	225а
	Макаронные изделия отварные (макаронные изд., масло слив., соль йод.)	150	5,42	4,07	31,8	185,45	307
	Чай с лимоном (чай, сахар,лимон)	200/4	0,04	0	9,19	36,92	663
	Хлеб пшеничный йодированный	21	1,58	0,21	10,71	51,03	-
	Десерт фруктовый	1/100	0,6	0,2	19	70,2	
Итого за завтрак:		**533**	**20,14**	**22,63**	**84,4**	**601,75**	
Возрастная категория: 12 лет и старше							
Завтрак	Котлета Незнайка с соусом красным осн. (говядина, свинина, молоко, хлеб пш.йодир., лук репч., яйцо, сухари панир., масло подс. соль йдир.) 80/40	120	13,64	19,8	14,95	278,53	225а
	Макаронные изделия отварные (макаронные изд., масло слив., соль йод.)	200	7,22	5,42	42,04	247,26	307
	Чай с лимоном (чай, сахар,лимон)	200/4	0,04	0	9,19	36,92	663
	Хлеб пшеничный йодированный	44	3,3	0,44	22,44	96,92	-