

4 ДЕНЬ

Согласовано
Директор МБОУ СОШ №5

Г.Г.Георгиевская

Утверждаю

Генеральный директор ООО "Комбинат школьного питания и торговли"
В. Н. Серикова**МЕНЮ**для организации бесплатного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях
для возрастной категории 7-11 летна 21 11 2024 год**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	70/2015
Котлета из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	90(50/40)	5,4	6,9	5,7	82	268/2015
Макаронные изделия с маслом сливочным	150	5,4	5,8	30,4	195	203/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Ряженка	180	5,2	4,5	7,6	92	386/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	25	0,1	0,2	35,3	140	П/Р
ИТОГО:		21,4	17,96	129,06	718,2	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Икра свекольная	60	1,3	0,1	13,2	111	75/02015
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118	102/2015
Жаркое по-домашнему	50/125	16,2	18,9	16,5	295	259/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		36,5	33,2	108,7	922,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	100	15,6	12,3	13,2	180	ПР
ИТОГО:		21,6	13,5	27,9		

Бухгалтер Борисова Т.И.Мат.ответ. Богданова Н.В.