

«УТВЕРЖАЮ»
 Индивидуальный предприниматель Плехина Наталья Иосифовна

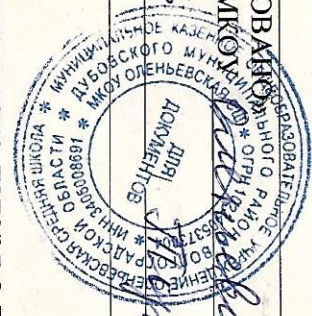
МП



Н. И. Плехина

«СОГЛАСОВАНО»
 Директор МКОУ «Средняя общеобразовательная школа №13»
 Плехина Наталья Иосифовна

МП



Н. И. Плехина

МЕНЮ

Питание учащихся в каникулярный период осеннего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием

на « 2 » Ноября 2022г.

3 День: Среда ~~0~~ **Меню:** первая

Наименование блюд	ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7-11 ЛЕТ					ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 12-18 ЛЕТ					Номер по сборнику рецептур	Стоимость порции руб.	
	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энергетическая ценность (ккал)	Выход (в гр.)	Пищевые вещества в гр.			Энергетическая ценность (ккал)			
		Б	Ж	У			Б	Ж	У				
ЗАВТРАК													
1 Каша молочная пшеница вязкая с маслом	200/5	7,7	11,10	39,9	280,80	250/5	9,6	13,87	49,8	351	№302		
2 Хлеб пшеничный	50	2,7	0,7	16,3	87,00	50	2,7	0,7	16,3	87,00	№18/2016		
3 Сыр порция	20	5,12	5,22	0,00	68,60	20	5,12	6,22	0,00	68,60	№42		
4 Чай с сахаром и лимоном	200	0,30	0,00	15,20	60,00	200	0,30	0,00	15,20	60,00	№686		
Итого		15,82	17,02	71,4	496,4		17,72	20,79	81,3	566,6			
ОБЕД													
1 Овощи (отварные, соленые, свежие по сезону)	60	0,7	0,15	0,33	15	100	1,20	0,20	0,55	25,00	№70/71/2011		
2 Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,90	5,30	21,00	121,00	250	3,80	6,30	26,20	151,30	№140		
3 Котлеты рубленные из кур	90	11,5	11,9	5,87	192,15	90	11,5	11,9	5,87	192,15	295/2011		
4 Макароны отварные	200	6,3	7,3	42,2	263	200	6,3	7,3	42,2	263	№516		
5 Компот из сухофруктов	200	0,30	0,30	25,40	104,00	200	0,30	0,30	25,40	104,00	№631		
6 Хлеб пшеничный	50	2,70	0,70	16,30	87,00	50	2,70	0,70	16,30	87,00	№18/2016		
7 Хлеб пеклеваный	40	1,10	0,20	9,40	44,00	40	1,10	0,20	9,40	44,00	№17/2016		
Итого		25,5	25,85	120,5	856,4		26,9	26,9	125,92	866,45			
Всего		41,32	42,87	191,9	1352,8		44,62	47,69	207,22	1433,05		141-12	

Повар:

Ответственный по питанию по школе: Козлова Н. В.