

Утверждаю

Кириллов Д.Г.



Согласовано
Директор

В.А. Дурова А.М.

ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ

7 день
7-11 ЛЕТ

№ рецепту ры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	

ЗАВТРАК

302	КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ ТК №102	200	4,8	3,6	38,0	203,8
337	ЯЙЦО ВАРЕНое ВКРУТУЮ №337	1	5,5	5,0	0,3	68,6
392	ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,1	0,0	10,8	43,3
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	114,8
			14,1	8,9	73,4	430,5

ОБЕД

	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	60	0,9	0,1	5,1	24,4
149	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (перловая) ТК №45	200	2,1	3,7	15,0	100,6
488	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТК №488	150	0,3	3,5	1,3	37,9
639	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ ТК №639	200	0,4	0,0	20,4	84,3
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	114,8
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	40	2,5	0,4	16,5	79,2
			9,9	8,0	82,6	441,2
			24,0	16,9	156,0	871,7

начальник смены: 
Плех: 

Утверждаю
Киселев Д.Г.



ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ
12-18 лет

7 день



№ рецепту ры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции и	Пищевые вещества			Энерге ти- ческая ценнос ть,
			Белки, г	Жиры, г	Углев оды, г	
ЗАВТРАК						
302	КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ ТК №102	250	6,2	4,2	47,8	253,6
337	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ ВКРУТУЮ №337	1	5,5	5,0	0,3	68,6
392	ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,1	0,0	10,8	43,3
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	114,8
			15,5	9,5	83,2	480,3
ОБЕД						
	СВЕКЛА ОТВАРНАЯ	100	1,5	0,1	8,5	40,7
149	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (перловая) ТК №45	250	2,5	4,2	18,4	121,6
488	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №488	200	0,4	3,9	1,7	43,0
639	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ ТК №639	200	0,4	0,0	20,4	84,3
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	137,8
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,9	0,5	24,6	118,7
			13,2	9,1	102,8	546,1
			28,7	18,6	186,0	1 026,4

Начальник школы: *[Signature]*
Утверждаю: *[Signature]*