



«Согласовано»  
Директор

"16" май 2022 г.

*И.С. Ахметов*



«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		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1</b>							
<b>Возрастная категория: 7-11 лет</b>							
Завтрак	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	899a
	Бутерброд с сыром (сыр, хлеб пшен. йодир.)	18/32	6,57	5,63	16,32	145,52	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>647</b>	<b>18,69</b>	<b>15,89</b>	<b>98,21</b>	<b>570,27</b>	
<b>Возрастная категория: 7-11 лет</b>							
Обед	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	168	235
	Котлета Мечта с маслом (горбуша, свинина, хлеб пшен., молоко, лук репч., сухари панир., масло растит., соль йодир, масло слив.)	90/5	15,36	17,67	10,55	262	251a