



Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Утверждено»
 Генеральный директор
 МБП «Орловской комбинат
 Целевого питания»
 Ивахова А. М.

Принем пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 2								
День 1								
Возрастная категория: 7-11 лет								
Завтрак	Хлебцы рыбные с маслом сл. (горбуша, хлеб пшени., молоко, соль йодир., молоко, яйца, масло слив.) 90/9	99	17,25	17,25	12,39	207,65	743	
	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло слив., соль йод.)	150	3,09	4,47	20,1	132,99	371	
	Компот из изюма с витамином С (изюм, сахар, лимонная кислота, аскорбиновая кислота)	200	0,1	0,43	21,06	88,51	435	
	Хлеб пшеничный йодированный	28	2,1	0,28	14,28	68,04		
Итого за завтрак:		533	22,54	22,43	67,83	497,19		
Возрастная категория: 12 лет и старше								
Завтрак	Хлебцы рыбные с маслом сл. (горбуша, хлеб пшени., молоко, соль йодир., молоко, яйца, масло слив.) 90/10	100	17,43	12,52	6,84	209,75	743	
	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло слив., соль йод.)	200	4,12	5,96	26,8	177,32	371	
	Компот из изюма с витамином С (изюм, сахар, лимонная кислота, аскорбиновая кислота)	200	0,1	0,43	21,06	88,51	435	
	Хлеб пшеничный йодированный	32	2,4	0,32	16,32	77,76		
Итого за завтрак:		576	24,05	19,23	71,02	553,34		
Возрастная категория: 7-11 лет								