



9 день
Согласовано:
Директор МБОУ-ООШ №21
А.Б. Бахметьев

Утверждаю:
Директор МП Комбинат школьного питания и торговли
Серикова В.Н.

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов(инвалидов)
от 12 лет и старше

на 12 09 2024 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетич.ценност ь ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из свежих огурцов	100	0,6	0,1	0,2		12 71/2015	
Рыба тушеная с томатом и овощами	120/50	24,6	12,4	6,4		178 229/2015	
Пюре картофельное со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2		164 312/2015	
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	26		92 389/2015	
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4		218 ПР	
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	0,5		100 ПР	
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6		61 ПР	
ИТОГО:		43,1	39,3	96,3		825	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетич.ценност ь ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7		78 ПР	
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7		107 96/2015	
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	120/5	16,1	22,5	9		304 297/2015	
Капуста тушеная	180	4,6	8,2	19,3		138 321/2015	
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8		132 349/2015	
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,1		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:		30,5	42,4	134,7		970,5	

Бухгалтер

Борисова Т.И.

Буфетчица

Рыбчинская О.М.