



8 день  
 Согласовано:  
 Директор МБОУ СОШ №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 11 09 2024 г.

## Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Нарезка из свежих помидоров	100	1,1	0,2	3,3	22	71/2015
Котлеты из кур с соусом томатным	100/40	18,2	19,2	20,2	328	294/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
<b>ИТОГО:</b>		<b>37,1</b>	<b>33,8</b>	<b>98,6</b>	<b>840,5</b>	

## Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Нарезка из свежих огурцов	100	0,6	0,1	0,2	12	71/2015
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	100/40	10,8	12,5	11,2	164	268/2015
Макаронные изделия с маслом сливочным	180	6,5	7	36,5	235	203/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,5	92	389/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	60	0,2	5,6	51	216	ПР
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	82	ПР
<b>ИТОГО:</b>		<b>27,8</b>	<b>31,6</b>	<b>190,9</b>	<b>1031</b>	

Бухгалтер

*Толка*

Борисова Т.И.

Буфетчица

*Серикова*

Рыбчинская О.М.