



7 день
 Согласовано:
 Директор МБОУ-ОШ №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 10 09 2024 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетич.ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из свежих огурцов	100	0,6	0,1	0,2	12	71/2015	
Гуляш	70/70	20,3	23,3	3,9	309	260/2015	
Каша вязкая рисовая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015	
Ряженка	200	5,8	5	8,4	102	386/2015	
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	0,5	100	ПР	
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	
ИТОГО:		36	34,1	50,5	744,5		

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетич.ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из свежих помидоров	100	1,1	0,2	3,3	22	71/2015	
Суп с клецками	250	5,5	4,7	10	115	118/2015	
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	234/2015	
Пюре картофельное со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015	
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015	
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015	
Ряженка	200	5,8	5	8,4	102	386/2015	
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,1	100	ПР	
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	82	ПР	
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	
ИТОГО:		38,4	30,6	129,2	961,5		

Бухгалтер

Борисова Т.И.

Буфетчица

Рыбчинская О.М.