

6 день

Согласовано:

Директор МБОУ-ООШ №21

А.Б.Бахметьев

Директор МП Комбинат школьного питания и торговли

Утверждаю:

Серикова В.Н.

Серикова В.Н.

# МЕНЮ

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

на 9 09 2024 г.

## Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетич.ценнос ть ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР	
Омлет с сыром	260/10	32,4	52,6	4,6	624	211/2015	
Ряженка	200	5,8	5	8,4	102	386/2015	
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015	
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	82	ПР	
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	0,5	100	ПР	
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР	
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	
ИТОГО:		56,9	85,3	93,8	1367,5		

## Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетич.ценнос ть ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из свежих огурцов	100	0,6	0,1	0,2	12	71/2015	
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	4,2	2,7	17,2	118	103/2015	
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,8	2,5	225	256/2015	
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160	303/2015	
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР	
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	ПР	
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	82	ПР	
ИТОГО:		30,6	26,6	114,8	809		

Бухгалтер

Буфетчица

Борисова Т.И.

Рыбчинская О.М.