



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 16 09 2024 г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Мясо тушеное	70/70	24,9	24,9	3,5	315	256/2015
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
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
<b>ИТОГО:</b>		<b>43,5</b>	<b>55,7</b>	<b>90,8</b>	<b>992</b>	

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
Суп с рисовой крупой	250	0,5	4,7	1,5	64	115/2015
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	100/40	10,8	12,5	11,2	164	268/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,5	92	389/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	ПР
Хлеб ржаной иодированный	50	3,2	0,5	21	102	ПР
<b>ИТОГО:</b>		<b>24,1</b>	<b>23,4</b>	<b>112,5</b>	<b>714,5</b>	

Бухгалтер

Буфетчица

Борисова Т.И.

Рыбчинская О.М.