



2 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 14 09 2024 г.

Завтрак для 1 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	
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	
Кисель плодоваягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР	
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	0,5	100	ПР	
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	
ИТОГО:		18,3	14,2	90,3	654,5		

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетич.ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР	
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015	
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	
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004	
Хлеб пшеничный	70	4,9	0,7	19,6	140	ПР	
Хлеб ржаной иодированный	50	3,2	0,5	21	102	ПР	
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	
ИТОГО:		36,2	40,2	128,5	1030		

Бухгалтер

Борисова Т.И.

Буфетчица

Рыбчинская О.М.