



3 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 18 09 2024 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	270/40	45	34	86,8	284	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
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 iodированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		68,1	64,4	158,5	920,5	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Нарезка из свежих помидоров	100	1,1	0,2	3,3	22	71/2015
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Котлеты рубленые из птицы	100	17,4	16,6	16,2	286	294/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	ПР
Хлеб ржаной iodированный	50	3,2	0,5	21	102	ПР
Ряженка	200	5,8	5	8,4	102	386/2015
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,5	70,5	338/2015
ИТОГО:		39,1	38,5	135,5	1049,5	

Бухгалтер

Борисова Т.И.

Буфетчица

Рыбчинская О.М.