



«Согласовано»
 Директор, СОШ № 40

06 февраля 2024 г.



«Утверждаю»

Генеральный директор

МКП «Городской комбинат

Школьного питания»

Шахова А.М.

Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
Возрастная категория: 7-11 лет							
Завтрак	Каша молочная рисовая с маслом (крупа рисовая, молоко, соль йодир., сахар-песок, масло сливочное) 170/5	175	4,78	5,75	33,36	234,28	898
	Чай с молоком (чай, молоко)	200	1,36	1,41	2,14	26,69	603
	Хлеб пшеничный йодированный	25	1,88	0,25	12,75	60,75	-
	Банан	214	1,92	0,64	26,96	131,33	-
Итого за завтрак:		614	9,94	8,05	75,21	453,05	-
Возрастная категория: 12 лет и старше							
Завтрак	Каша молочная рисовая с маслом (крупа рисовая, молоко, соль йодир., сахар-песок, масло сливочное) 200/5	205	6,8	6,98	41,58	289,29	898
	Чай с молоком (чай, молоко)	200	1,36	1,41	2,14	26,69	603
	Хлеб пшеничный йодированный	26	1,95	0,26	13,26	65,18	-
	Банан	222	1,99	0,66	27,97	135,87	-
Итого за завтрак:		653	12,1	9,31	84,95	517,03	-
Возрастная категория: 7-11 лет							
Обед	Суп-лапша домашняя с фрикадельками (фрикадельки мясные, лапша Ролтон, лук репчат., морковь, масло растит., соль йодир.) 20/250	210	4,56	6,94	12,86	132,38	694
	Котлета Домашняя с маслом (говядина, свинина, батон., соль йод., сахар напр., яйцо, масло раст., масло слив.) 90/10	96	13,25	22,25	12,31	242,51	246
	Гарнир каша гречневая вязкая (крупа гречневая, масло слив., соль йод.)	170	4,52	5,48	27,56	177,64	676