УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
_____ Н.В. Чернова

М Е Н Ю (5 день) на «25» 03 2022г.

1-4кл (7-11 лет)

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,6	0,1	8,9	42,8	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	200	1,5	3,0	8,9	68,3	135	2004
Плов из птицы №492	150	15,3	19,0	27,4	340,8	492	2004
Кисель №648	200	0,0	0,0	30,6	118,0	648	2004
Хлеб пшеничный (высший сорт)	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный (1 сорт)	30	1,9	0,3	12,3	59,4	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	720	23,3	22,6	107,6	721,2		
Всего за день:		23,3	22,6	107,6	721,2		

5-11кл (12-18 лет)

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	1,6	0,1	8,9	42,8	ТТК № 1,2,3,4,5	
Суп из овощей №135	250	1,8	3,7	11,0	85,3	135	2004
Плов из птицы №492	200	20,4	25,3	36,5	454,9	492	2004
Кисель №648	200	0,0	0,0	30,6	118,0	648	2004
Хлеб пшеничный (высший сорт)	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК № 6	
Хлеб пеклеванный (1 сорт)	40	2,5	0,4	16,5	79,2	ТТК № 7	
Итого за прием пищи:	830	29,3	29,7	123,0	872,1		
Всего за день:		29,3	29,7	123,0	872,1		

Стоимость горячего питания – 75р.51 коп.

Ст.повар Маркина