



МЕНЮ на « 12 » 09 2023 г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак (возрастная категория 7-11 лет)						
1	Котлета рубленая из птицы	90	14,6	18,7	13,6	223
2	Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	33,2	206
3	Чай с сахаром, лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
4	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92
	Итого:	502	23,4	24,6	81,5	581
	Стоимость рациона:					
Завтрак (возрастная категория 12 лет и старше)						
1	Котлета рубленая из птицы	100	16,2	20,8	15,1	248
2	Макаронные изделия отварные	180	6,6	6,8	39,8	248
3	Чай с сахаром, лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
4	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	115
	Итого:	552	26,9	27,9	94,5	670
	Стоимость рациона:					

Зав. производством _____

Экономист по ценам _____

«Согласовано»

Директор МОУ _____

Ильиниченко С.С.

С.Ш. Шестерко

«Утверждаю»

ИИТ Чекунов О.А.

/О.А. Чекунов/

МЕНЮ на «12» 09 2023 г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Энер.цен-ность, ккал
Завтрак(ОВЗ) (возрастная категория 7-11 лет)						
1	Котлета рубленая из птицы	90	14,6	18,7	13,6	223
2	Макаронные изделия отварные	150	5,5	5,7	33,2	206
3	Чай с сахаром, лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60
4	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92
	Итого:	502	23,4	24,6	81,5	581
2-ой завтрак						
1	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	46
2	Чай с сахаром (каркадэ)	180	0,2	0,0	13,5	54
3	Кондитерские изделия (печенье)	20	1,6	2,0	14,4	81
	Итого:	300	2,2	2,4	37,4	181
	Стоимость рациона:					
Завтрак(ОВЗ) (возрастная категория 12 лет и старше)						
1	Котлета рубленая из птицы	100	16,2	20,8	15,1	248
2	Макаронные изделия отварные	180	6,6	6,8	39,8	248
3	Чай с сахаром, лимоном	200/15/7	0,3	0,0	15,2	60
4	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	24,4	115
	Итого:	552	26,9	27,9	94,5	670
2-ой завтрак						
1	Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,5	46
2	Чай с сахаром (каркадэ)	180	0,2	0,0	13,5	54
3	Кондитерские изделия (печенье)	30	2,4	3,0	21,6	121
	Итого:	310	3,0	3,4	44,6	221
	Стоимость рациона:					

Зав. производством _____

Экономист по ценам _____