

«Утверждаю»
 Прудников А.А.
 Директор МАОУ «Володарская СОШ»

Фактическое меню на «14» 2025 г.
 ПО «Первомайское»

№ рецептуры	Название блюда	Возраст 1-4 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		Масса				
		г	г	г	г	ккал
Вторник, 2 неделя						
Завтрак						
54-16з	Винегрет овощной	60	0,7	5,4	4	67,1
312	Картофельное пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4
290	Птица, тушенная в соусе	90	12,2	14	2,5	185
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	7,9	39,1
Итого за Завтрак		550	20,1	25,1	68,8	581,9

№ рецептуры	Название блюда	Возраст 5-11 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		Масса				
		г	г	г	г	ккал
Вторник, 2 неделя						
Завтрак						
Пром.	Слойка с конфитюром	100	6,4	11,8	50,72	333,3
54-11г	Картофельное пюре	180	3,7	6,4	23,8	167,2
290	Птица, тушенная в соусе	100	14	15,6	2,8	205,6
54-21гн	Какао с молоком	200	4,7	3,5	12,5	100,4
Пром.	хлеб пшеничный йодированный	60	4	0,7	23,8	117,4
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,5	15,8	78,2
Итого за Завтрак		680	35	38,5	129,4	1002

№ рецептуры	Название блюда	Возраст 1-4 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Возраст 5-11 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		Масса					Масса				
		г	г	г	г	ккал	г	г	г	г	ккал
Вторник, 2 неделя											
Завтрак											
54-16з	Винегрет овощной	60	0,7	5,4	4	67,1	100	1,2	8,9	6,7	111,9
312	Картофельное	150	3,1	5,3	19,8	139,4	180	3,7	6,4	23,8	167,2

	пюре										
290	Птица, тушенная в соусе	90	12,2	14	2,5	185	100	14	15,6	2,8	205,6
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	200	0,4	0	19,8	80,8
Пром.	хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	60	4,6	0,5	29,5	140,6
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	0,2	7,9	39,1	40	2,6	0,5	15,8	78,2
	Итого за Завтрак	550	20,1	25,1	68,8	581,9	680	26	31,9	98,4	784,3
	Завтрак2										
Пром.	Кондитерское изделие	70	5,25	6,9	52	170,45					
	Итого за Завтрак 2	70	5,25	6,9	52	170,45					

Повар  Шувалиева Г.К.