



**Фактическое меню на « 3 » декабря 2024 г.
ПО «Первомайское»**

№ рецептур ы	Название блюда	Возраст 1-4 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетиче ская ценность
		Масса				
Вторник, 2 неделя						
Завтрак						
291	Плов с курицей	200	27,2	8,1	33,2	314,6
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	хлеб пшеничный йодированный	50	3,8	0,4	24,6	117,2
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8
Итого за Завтрак		500	34,8	9,1	97,4	610,6

№ рецептур ы	Название блюда	Возраст 5-11 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		Масса				
Вторник, 2 неделя						
Завтрак						
Пром.	Слойка с конфитуром	100	6,4	11,8	50,72	333,3
54-12м	Плов с курицей	250	34	10,1	41,5	393,3
54-35хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	19,8	80,8
Пром.	хлеб пшеничный йодированный	40	3	0,3	19,7	93,8
Итого за Завтрак		590	44	22,2	131,7	901,2

№ рецептуры	Название блюда	Возраст 1-4 класс	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическа я ценность
		Масса				
Вторник, 2 неделя						
Завтрак						
291	Плов с курицей	200	27,2	8,1	33,2	314,6
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром.	хлеб пшеничный йодированный	50	3,8	0,4	24,6	117,2
Пром.	Хлеб ржано- пшеничный	50	3,3	0,6	19,8	97,8
Итого за Завтрак		500	34,8	9,1	97,4	610,6
Завтрак2						
Пром.	Кондитерское изделие	40	3,02	3,95	29,88	97,88
Итого за Завтрак 2		40	3,02	3,95	29,88	97,88

№ рецептур ы	Название блюда	Возра ст 5- 11 класс	Бел ки	Жи ры	Углево ды	Энергетиче ская ценность
		Масс а				
Вторник, 2 неделя						
	Завтрак					
Пром.	Кондитерское изделие (пряник)	60	4,5	5,9	44,6	146,1
291	Плов с курицей	250	34	10,1	41,5	393,3
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	200	0,4	0	19,8	80,8
Пром.	хлеб пшеничный йодированный	40	3	0,3	19,7	93,8
	Итого за Завтрак	550	42	16,3	125,6	714
	Завтрак2					
Пром.	Кондитерское изделие	40	3,02	3,95	29,9	97,88
	Итого за Завтрак 2	40	3,02	3,95	29,9	97,88

Повар  Шувалиева Г.К.