

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

2024 г.

Фактическое меню на « 9 » 11
 ПО «Первомайское»

№ рецептуры	Название блюда	Возраст 1-4 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		Масса				
Суббота, 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
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9
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	20,6	25,2	64,6	567,8

№ рецептуры	Название блюда	Возраст 5-11 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		Масса				
Суббота, 2 неделя						
Завтрак						
Пром.	Пирожок с повидлом	100	6,7	2	55,9	267,8
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	29	26,7	78,7	668,8

№ рецептуры	Название блюда	Возраст 1-4 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Возраст 5-11 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		Масса					Масса				
Суббота, 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 пюре	150	3,1	5,3	19,8	139,4	180	3,7	6,4	23,8	167,2
290	Птица, тушенная в соусе	90	12,2	14	2,5	185	100	14	15,6	2,8	205,6
54-2хн	Компот из кураги	200	1	0,1	15,6	66,9	200	0,4	0	19,8	80,8

Пром.	хлеб пшеничный йодированный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	60	4	0,7	23,8	117,4
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	20,6	25,2	64,6	567,8	680	25	32,1	92,7	761,1
	Завтрак2										
Пром.	Сок натуральный в индивидуально й упаковке	200	0,34	0	43,7	84,8	200	0,34	0	43,7	84,8
	Итого:	200	0,34	0	43,7	84,8	200	0,34	0	43,7	84,8

Повар Алсу Шувалиева Г.К.