



Утверждаю

Прудников А.А.

Директор MAOU «Володарская СОШ»

Фактическое меню на « 4 » 03 2025 г.
 ПО «Первомайское»

№ рецептуры	Название блюда	Возраст 1-4 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		Масса	г	г	г	
Вторник, 2 неделя						
Завтрак						
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	30	2	0,4	11,9	58,7
Итого за Завтрак		500	20,1	19,9	68,8	534,4

№ рецептуры	Название блюда	Возраст 5-11 класс	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
		Масса	г	г	г	
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										
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
54-1хн	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	30	2	0,4	11,9	58,7	40	2,6	0,5	15,8	78,2
	Итого за Завтрак	500	20,1	19,9	68,8	534,4	580	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 Шуб Шувалиева Г.К.