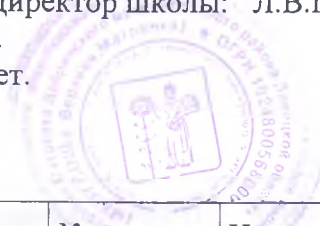


Утверждаю: _____

Директор школы: Л.В.Перова

Меню приготавливаемых блюд.
 Возрастная категория: от 3 до 7 лет.
 От 27.01.2022 г.



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена 3-7 лет	Цена инв. овз
			Белки	Жиры	Углеводы				
завтрак	Суп молочный с макаронами	150	3,18	2,94	12,1	93	48/44	13 ²⁰	
	Каша с молоком	180	1,2	1,3	13	90	38/248	8 ²⁰	
	Биттон соевый	30/10	1,47	0,30	13,8	640		8 ²⁰	
итого за завтрак									
завтрак	Блины	40	0,43	-	5,86	24,8	43	5 ²⁰	
итого за завтрак									
обед	Салат из моркови	30	0,59	4,04	4,3	57,3	1/22	2 ⁵⁰	
	Суп картофельный	180	2,9	2,42	3,7	48,32	12/99	10 ²⁰	
	Плов из курицы	120	13,32	14,94	33,12	313,2	17/208	12 ⁶⁰	
	Каша с яблоком	180	0,48	0	23,8	90	34/241	4 ⁵⁴	
	Плов рисовый	40	3,5	0,5	17,0	90,5		23 ⁶	
Итого за обед									
полдник	Сок	200	2,0	-	18,0	76,0		8 ⁰⁰	
	Печенье	50	7,9	1,0	17,0	178,0		6 ⁰⁰	
итого за полдник									
Итого за день									

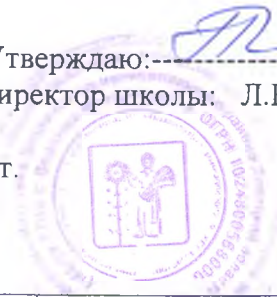
80⁰⁰

Утверждаю: _____

Директор школы: Л.В.Перова

Меню приготавливаемых блюд.
Возрастная категория: от 3 до 7 лет.

От 22.01.2022 г.



Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена 3-7 лет	Цена инв. овз
			Белки	Жиры	Угле воды				
завтрак	Каша молочная рисовая	150	4,16	5,6	19,56	144	27/25	1240	
	2шт сахара	200	0	0	11,98	43	33/264	135	
	Биттон сахара	20/10	5,06	7	14,62	145	40/3	820	
итого за завтрак									
завтрак	Банан	40	9,43	-	5,26	24,8	43	520	
итого за завтрак									
обед	Салат из св. капусты	30	1,65	4,1	11,1	84	3/21	250	
	Суп картофельный с макаронами	180	6,45	5,16	21,92	148,87	9/88	1050	
	Котлеты куриные	50	9,84	8,02	7,16	139,13	19/161	1020	
	Картофель отварной	100/5	1,83	3,14	10,84	85,2	15/206	800	
	Каша овсяная	180	0	0	18	60	36/233	520	
	Яблоко печеное	40	3,5	0,5	17,0	90,5		236	
Итого за обед									
полдник	Сок	200	9,0	-	18,0	76,0		800	
	Вафли	30	1,6	1,4	49,05	169,25		540	
Итого за полдник									
Итого за день									

8000