



Согласовано
Директор МОУ «Башкентская № 100 Школа»
А.Колмаков



"Технодизайн"
Представительства РК "Министерство
образования и науки РК"
Лондон, Уолтер Фейерхайн

Меню приготовления блюд
на 18 Сентября 2021 года.

Всего в меню питания ОБД с 12 лет и старше:

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Информация о питании			Энергетич- еская ценность				
				белый	Жиры	Углеводы					
Завтрак											
Первый: Средний											
Булочки/батон	302	Булки пшеничные из цельной муки	250*10	8,7	13,1	41,9	319				
	3	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный для детей от года	40	3	0,48	13	76				
	985	Чай с сахаром	200	0,1	0	4	35				
			500	11,8	13,58	65,9	436				
Второй завтрак											
Обед	148	Суп-пюре домашнее	250	2,8	4,3	11,0	96				
	52490	Огурцы засоленные	40	0	0	0	4				
	498	Блинчики из яиц с отрубями	100	0	13	0	190				
	212	Макаронные изделия отрубями	100	0	8	38	212				
	621	Капуста с мясом	200	4	1	14	98				
	368	Фруктовый салат	100	0,4	0,4	9,8	44				
	***	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный для детей от года	60	5	0,52	21	114				
Итого за Обед			938	27	26	103	758				
Итого стоимость приема:											
<i>138,52 руб.</i>											

Технология обогащения пищи № 11.06.2011

