

"Согласовано"

Директор МОБУ Лицей № 12 "А.А.Колесников"

"Утверждено"

Принимая во внимание МК "Медицинское"

М.П. 30.01.2021

Меню приготовления блюд на "19" Января 2021 года

Возрастная категория < 7 до 11 лет

Присл линия	№ рецептур а	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетиче ская ценность	Стоимость, блюда (руб.)
				Белок	Жиры	Углеводы		
Исходный		Второй С, среда						
Завтрак		Бесплатное горячее питание						
	131	Плов из мяса птицы (филе)	170	14,37	15,78	35,23	339,82	
	485	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9	
	3	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным железом для детей дошкольного и школьного возраста	50	4	0,6	33	142,5	
	401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
	1	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	
Итого за завтрак			530	19	24	88	635	

Технолог общественного питания: *Бирюкова Н.Н.*

Возрастная категория < 12 до 18 лет

Присл линия	№ рецептур а	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетиче ская ценность	Стоимость блюда (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Исходный		Второй Среда						
Завтрак		Бесплатное горячее питание						
	131	Плов из мяса птицы (филе)	180	14,37	15,78	35,23	339,82	
	485	Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9	
	3	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным железом для детей дошкольного и школьного возраста	60	4	0,6	33	142,5	
	401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
	1	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	
Итого за завтрак			550	19	24	88	635	

Технолог общественного питания: *Бирюкова Н.Н.*

