



Директор МБОУ "Школа № 1" А.А. Колмаков



Меню приготовления блюд
на 23-й Январь 2022 года

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Примечание	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость блюда (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Подача/день		Первый завтрак						
Завтрак		Бесплатное горячее питание						
		Котлеты куриные из филе кур						
	205		60	9	12,75	9,25	189	
	234	Суп с томатный	40	23,37	8,57	21,09	259,1	
	138	Картофельное пюре	150	3,95	6,09	26,5	177,19	
	685	Чай с сахаром	200			9,98	39,9	
	3	Хлеб пшеничный обогащенный водорастворимым белком для детей дошкольного и школьного возраста	50	4	0,6	33	142,5	
	17	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
	1	Яблоко	150	0,3	0,5	12,25	58,75	
Итого за завтрак			660	41	36	112	933	59,76

Технолог общественного питания: В.Н. Жоман

Возрастная категория с 12 до 18 лет

Примечание	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость блюда (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Подача/день		Первый завтрак						
Завтрак		Бесплатное горячее питание						
		Котлеты куриные из филе кур						
	205		60	9	12,75	9,25	189	
	234	Суп с томатный	40	23,37	8,57	21,09	259,1	
	138	Картофельное пюре	150	3,95	6,09	26,5	177,19	
	685	Чай с сахаром	200			9,98	39,9	
	3	Хлеб пшеничный обогащенный водорастворимым белком для детей дошкольного и школьного возраста	50	4	0,6	33	142,5	
	17	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
	1	Яблоко	150	0,3	0,5	12,25	58,75	
Итого за завтрак			690	41	36	112	933	67,21

Технолог общественного питания: В.Н. Жоман

