



"Содержание"
И.о. директора МОБУ Лицей № 6 *Н.Н. Чернышова*



"Утверждено"
Председатель Совета ПКО "Мельниковское"
В.Г. Федуллин

Меню приготовления блюд
на "30" Мая 2022 года.

Возрастная категория с 7 до 11 лет

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость блюда (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Вторник/ Понедельник						
Завтрак		Бесплатное горячее питание						
	311	Каша пшенная молочная с маслом	210	7,38	9,08	34,85	250,9	
	27	Сыр (перезаморожен)	10	2,63	2,66		35	
	685	Чай с сахаром	200	0	0	9,7	39	
	3	Хлеб пшеничный обогащенный витаминизированным белком (для детей дошкольного и школьного возраста)	30	2,4	0,4	19,8	86	
	4	Батон нарезный (для масла)	30	4	0,5	27,5	130	
	17	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
	***	Яблоко	120	0,5	0,5	12,3	59	
Итого за завтрак			610	17	20	104	666	75,00

Технолог общественного питания: *В.Н. Жонина*

Возрастная категория с 11 до 18 лет

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость блюда (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Вторник/ Понедельник						
Завтрак		Бесплатное горячее питание						
	311	Каша пшенная молочная с маслом	210	7,38	9,08	34,85	250,9	
	685	Чай с сахаром	200	0	0	9,7	39	
	3	Хлеб пшеничный обогащенный витаминизированным белком (для детей дошкольного и школьного возраста)	50	2,4	0,4	19,8	86	
	4	Батон нарезный (для масла)	30	4	0,5	27,5	130	
	17	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
	1	Сыр перезаморожен	10	2,63	2,66		35	
	***	Яблоко	120	0,5	0,5	12,3	59	
Итого за завтрак			630	17	20	92	666	84,00

Технолог общественного питания: *В.Н. Жонина*

