

Утверждаю
Директор: Е.В.Литвякова

Меню приготавливаемых блюд на 1 апреля

Возрастная категория: 5-11 классы

Прием пищи	Наименовани е блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углевод ы		
Неделя 1 День 2							
завтрак	Вермишель молочная	200	5,75	5,21	18,84	145,2	10
	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	14,0	28,0	20
	Кондитерское изделие	20	1,18	0,94	15	73,2	40
итого за завтрак			7,13	6,15	47,84	246,4	
обед	Щи на курином бульоне	250	1,75	4,89	8,49	84,75	25
	Гречка отварная	200	0,76	124,32	1,24	1162,76	38
	Гуляш из мяса курицы	100	18,7	18,8	0,7	247,8	18
	Кисель	200	0,0	0,0	15,3	49,6	26
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,4	69,6	14
итого за обед			23,85	148,49	39,13	1614,51	

Утверждаю
Директор:

Е.В.Литвякова

Меню приготавливаемых блюд на 1 апреля

Возрастная категория: 1-4 классы

Прием пищи	Наименование	Вес	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
	блюда	блюда					
Неделя 1 День 2							
завтрак	Вермишель молочная	200	5,75	5,21	18,84	145,2	10
	Чай с сахаром	200	0,2	0,0	14,0	28,0	20
	Кондитерское изделие	20	1,18	0,94	15	73,2	40
итого за завтрак			7,13	6,15	47,84	246,4	
обед	Щи на курином бульоне	250	1,75	4,89	8,49	84,75	25
	Гречка отварная	200	0,76	124,32	1,24	1162,76	38
	Гуляш из мяса курицы	100	18,7	18,8	0,7	247,8	18
	Кисель	200	0,0	0,0	15,3	49,6	26
	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,4	69,6	14
	Фрукт	200					
	-груша		0,8	0,6	19,6	91,0	19
	-яблоко		0,8	0,8	20,3	88,0	4
	-банан		3,0	1,0	38,0	189,0	19
	-апельсин		1,8	0,4	16,2	77,52	4
	Кондитерское изделие	20	1,18	0,94	15	73,2	40
итого за обед			25,83	150,03	73,73	1778,71	
			25,83	150,23	74,43	1775,71	
			28,03	150,43	92,13	1876,71	
			26,83	149,83	70,33	1765,23	