



ОСНОВНОЕ ОРГАНИЗОВАННОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД ДЛЯ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ ДЕТЕЙ 7-11 ЛЕТ
НА ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД

СОСЛАСОВАНО
 Директор
 МБОУ СОШ № 1
 " " " " 2024 г.
 А.Н. Наробутина

Присл пиши, наименование блюда
 5 День 1 неделя

ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕННЫЕ/ОГУРЦЫ/ КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ КОМОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ Итого за прием пищи:	Завтрак	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
САДАТ ВИТАМИННЫЙ	Обед	60	0,5	0,1	1,0	7,8	70	2017
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ 150/50		150	3,4	5,7	28,6	178,0	133	2008
МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ И СЫРОМ		90	11,8	12,7	18,6	211,5	260	2017
СОК ФРУКТОВЫЙ /ЯБЛОЧНЫЙ/		180	0,1	0,1	10,2	43,5	342,1	2017
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		20	1,5	0,1	10,0	47,4	ПП	2023
Итого за прием пищи:		500	17,3	18,7	68,4	488,2		
ХЛЕБ РЖАНОЙ		30	1,0	0,2	19,6	83,4	389	2017
МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА ТИП ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ		20	2,3	0,2	15,1	71,1	ПП	2023
Итого за прием пищи:		200	1,1	0,2	9,9	46,0	ПП	2023
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПО СЕЗОНУ /ЯБЛОКО/ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК/ СНЕЖОК/ ПИРОЖОК ПЕЧЕННЫЙ С КАПУСТОЙ	Подлник	860	26,9	28,2	108,8	828,5	ПП	2023
Итого за прием пищи:		100	0,4	0,4	9,8	47,0	339	2017
Итого за прием пищи:		180	4,7	4,1	6,5	85,9	386	2017
Итого за прием пищи:		75	6,7	7,5	16,7	159,2	386	2017
Итого за день:		355	11,8	12,0	33,0	292,0	451	2008
Итого за день:			56,0	58,9	210,2	1 608,7		