

Утверждаю:
Директор школы
/А.Б. Борлаков/



МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ
МБОУ «СОШ п. ГЮРЮЛЬДЕУК»

Вводится с 01.09.2022 г.

Сезон: осенний

Вариант 1

Дата 16.09.2022 г.

Наименование сборника рецептур: "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях", под ред. Мозильного М.П., 2011 г. (рекомендован НИИ питания РАМН 1 ноября 2011 г.)

	Наименование блюда	номер рецепта	выход блюда, г	Пищевые вещества (мг)			Энергетическая ценность, ккал	Цены
				белки	жиры	углеводы		
	Первая неделя. Второй день							
Завтрак	<i>Винегрет овощной с фасолью</i>	68	75	1,29	5,35	4,12	70	11,31
	<i>Котлеты рубленые из филе птицы с маслом</i>	294	85	7,98	9,30	9,78	155	42,47
	<i>Пюре картофельное</i>	312	150	3,06	4,32	23,01	142	10,53
	<i>Хлеб пшеничный нарезной</i>	ПРОМ	30	3,21	1,35	13,05	82	1,92
	<i>Хлеб пшенично-ржаной нарезной</i>	ПРОМ	20	1,50	0,40	10,40	50	1,28
	<i>Кофейный напиток с молоком</i>	379	200	1,17	2,68	15,95	101	11,80
	<i>Груши свежие</i>	338	100	0,40	0,30	10,30	47	16,00
	<i>0</i>	0	0	0	0	0	0	
	итого завтрак			18,61	23,70	86,61	647	95,31

Повар Биджиева /К.Х. Биджиева/