

Утверждаю:
Директор школы
/А.Б. Борлаков/



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

Вводится с 01.09.2022 г.

Сезон: осенний

Вариант 1

Дата 2.12.2022 г.

Наименование сборника рецептур: "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях", под ред. Могильного 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	5,35	4,12	70	11,31
	<i>Котлеты рубленые из филе птицы с маслом</i>	294	85	8	9,30	9,78	155	42,47
	<i>Пюре картофельное</i>	312	150	3	4,32	23,01	142	10,53
	<i>Хлеб пшеничный нарезной</i>	ПРОМ	30	3	1,35	13,05	82	1,92
	<i>Хлеб пшенично-ржаной нарезной</i>	ПРОМ	20	2	0,40	10,40	50	1,28
	<i>Кофейный напиток с молоком</i>	379	200	1	2,68	15,95	101	11,80
	<i>Груши свежие</i>	338	100	0	0,30	10,30	47	16,00
	<i>итого завтрак</i>			18	23,70	86,61	647	95,31

Повар Д. Рудик К.Х. Биджиева/