



**Меню на 26.01.2023**

для учащихся 1-4 классов

прием пищи	раздел	№реп.	Блюдо	Выход, г	Цена	Ккал	белки	жиры	углеводы	
завтрак	пром.произв.	14	Масло сливочное	10	9,39	66,2	0,1	7,25	0,14	
	гор. блюдо	ТТК301	Кнели из птицы с рисом	100	34,85	293	14	24,00	5,17	
	гарнир	302	Каша пшеничная рассыпчатая	150	10,32	203	6	3,90	36,00	
	хлеб		Хлеб пшеничный	30	2,17	70,8	2,28	0,24	14,8	
	гор. напиток	376	Чай с сахаром	215	1,98	56,5	0,38	0	13,7	
	закуска	70	Овощи натуральные соленые (огурец)	60	3,89	8,1	0,55	0,06	1,34	
	<b>итого</b>			<b>565,00</b>	<b>62,60</b>	<b>697,60</b>	<b>23,31</b>	<b>35,45</b>	<b>71,15</b>	
	обед	1 блюдо	101	Суп картофельный с пшеном	250	7,23	103,00	2,3	2,75	17,1
		2блюдо	229	Птица отварная с соусом 70/30	100	33,2	157,00	16,90	8,6	3,00
		гарнир	304	Рис отварной	150	13,97	295,00	5,01	7,25	52,30
хлеб			Хлеб пшеничный	30	2,17	82,20	3,21	1,4	13,1	
хлеб			Хлеб ржаной	33	2,62	46,40	1,12	0,22	9,88	
сл.блюдо		377	Чай с лимоном 200/15/7	222	3,41	57,80	0,44	0,00	14,00	
<b>итого</b>				<b>785</b>	<b>62,6</b>	<b>741,4</b>	<b>28,98</b>	<b>20,22</b>	<b>109,38</b>	

\* Согласно приложения №9 к СанПиН2.3/2.4.3590-20 вес фруктов не менее 100гр

\* Согласно приложения № 11 к СанПиН2.3/2.4.3590-20 замена свежих фруктов может производиться в соответствии с таблицей

\*\* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под ред.Здобного А.И. 2017

Зав.производства(буфетчик) А.И. Шейкина И.И.

Ответственный по питанию С.Ф. Солоньва Е.Ю.