

Утверждаю:  
Директор:



Согласовано:

/Директор:



## ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ 22.07.2024

6 день

7-11 ЛЕТ

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	

### ЗАВТРАК

302	КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ ОВСЯНАЯ С МАСЛОМ ТК №101	200	7,1	5,7	32,6	210,0
2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	40/30	3,1	0,2	38,4	164,7
392	ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200	0,1	0,0	10,8	43,3
6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	68,9
			12,5	6,1	96,4	486,9

### ОБЕД

1	ПОМИДОР ИСВЕЖИЙ	60	0,5	0,1	1,5	6,1
103	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТК №103	200	2,0	3,7	12,4	90,4
65	ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТК №65	90/30	0,3	1,9	2,1	27,3
513	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С ТОМАТОМ №513	180	4,8	5,1	47,3	254,5
631	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ТК №631	200	0,2	0,2	14,5	60,8
6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,0	0,2	19,5	91,9
7	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	40	2,5	0,4	16,5	79,2
			13,3	11,6	113,8	610,2
			25,8	17,7	210,2	1 097,1

## 12-18 ЛЕТ

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	

### ЗАВТРАК

302	КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ ОВСЯНАЯ С МАСЛОМ ТК №101	250	9,3	7,1	41,8	267,1
2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	40/30	3,1	0,2	38,4	164,7
392	ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200	0,1	0,0	10,8	43,3
6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	68,9
			14,7	7,5	105,6	544,0

### ОБЕД

1	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	0,8	0,1	2,4	13,6
103	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТК №103	250	2,4	4,2	15,3	109,1
65	ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТК №65	100/30	0,3	1,9	2,1	27,3
513	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С ТОМАТОМ №513	180	4,8	5,1	47,3	254,5
631	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ ТК №631	200	0,2	0,2	14,5	60,8
6	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	137,8
7	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	60	3,9	0,5	24,6	118,7
			16,9	12,4	135,4	742,2
			31,6	19,9	241,0	1 286,2