

Утверждаю:  
Директор:



Согласовано:  
Директор:



**ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ 31.07.2024**

**3 день**

**7-11 ЛЕТ**

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК</b>						
302	КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ С МАСЛОМ ТК №302	200	6,6	3,6	36,9	205,8
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
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	68,9
			12,0	4,0	100,7	482,7

**ОБЕД**

2	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0,1	1,5	8,1
149	СУП С КРУПОЙ (рисовая) ТК №44	200	1,4	3,6	13,2	90,4
462	ТЕФТЕЛИ С РИСОМ с соусом томатным ТК №65	90/30	0,3	1,9	2,1	27,3
516	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (РОЖКИ) №516	150	5,5	4,3	34,0	196,8
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 ПЕКЛЕВАННЫЙ	40	2,5	0,4	16,5	79,2
			13,4	10,7	101,3	554,5
			25,4	14,7	202,0	1 037,2

**12-18 ЛЕТ**

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК</b>						
302	КАША МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ С МАСЛОМ ТК №302	250	8,4	4,1	47,1	259,2
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
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	68,9
			13,8	4,5	110,9	536,1

**ОБЕД**

2	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,8	0,1	2,4	13,6
149	СУП С КРУПОЙ (рисовая) ТК №44	250	1,7	4,1	16,4	109,1
462	ТЕФТЕЛИ С РИСОМ с соусом томатным ТК №65	100/30	0,3	1,9	2,1	27,3
516	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (РОЖКИ) №516	180	6,7	5,3	40,7	236,2
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 ПЕКЛЕВАННЫЙ	60	3,9	0,5	24,6	118,7
			18,1	12,5	129,9	703,5
			31,9	17,0	240,8	1 239,6