

Составлено:
Директор _____ (ИМО директор)
Дата: _____



Меню для обучающихся начальной общеобразовательных учреждений																
Возрастная категория: с 7 – 11 лет на 11.03.2025г																
Весенне-летний сезон.																
№ по СП	Наименование блюда	Выход (г/п)	Цена, руб.	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества								
				Итого	Белки	Жиры	Углеводы	B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe	
Завтрак																
219	Сырники из творога с повидлом	100/20	37,06	287,48	21,68	17,94	34,78	0,080	0,66	73,8	0,57	281,4	111,76	38,68	0,75	
382	Пюре с яблоком	200	11,89	243	2,79	0,3	25,83	0,04	1,7	0,02	0,01	125,12	128,2	31	0,33	
	Сок яблочный	200	30	86,7	0,54	0,1	8,56	0	1,38	0	0	0	0	0	0	
	Хлеб пшеничный	40	2,88	104,9	3,04	0,32	19,44	0,04	0	0	0,04	8	28	5,5	0,64	
	Итого	560	81,83	621,98	29,05	21,56	68,11	0,164	3,38	73,82	0,62	414,52	455,96	73,18	2,18	
Обед																
67	Винегрет овощной	60	5,3	77,63	0,92	0,06	4,11	0,03	7,77	0,18	2,72	15,39	34,95	11,12	0,46	
18	Суп картофельный с картошкой	200	7,98	87,8	1,51	3,98	11,42	0,04	14,4	0,18	1,88	18,8	40,08	16,6	0,52	
289	Начинка поджаренная из птицы	300	37,72	348,44	18,12	20,68	18,96	0,18	7,72	0,14	2,54	34,86	275,14	48,54	4,42	
345	Компот из смеси сухофруктов	200	5	126,03	0,37	0	32,21	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Хлеб пшеничный	40	2,88	89	3,12	0,36	6	0	0	0	0	8	0	0	0	
	Хлеб пшеничный	20	1,44	47,6	1,52	0,18	3,72	0,02	0	0	0,02	4	13	2,8	0,32	
	Итого	720	80,32	786,01	26,16	31,26	76,4	0,23	29,89	0,46	7,18	71,05	412,87	79,86	5,62	
88	Суп картофельный с картошкой с мясом	200/30	14,73	87,8	1,51	3,98	11,42	0,04	14,4	0,18	1,88	18,8	40,08	16,6	0,52	

Повар _____

Мужчина _____