

Согласовано
Директор



1111 55



Утверждаю
Генеральный директор АО "Соцпитсервис"
Федулин Р.А.

МЕНЮ ЗАВТРАКОВ
для обучающихся по программе АСП
Возрастная категория 7-11 лет

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы

1 неделя

Понедельник

54-1з	20	71,6	Сыр в нарезке	4,6	6,1	0,0
302*	200	199,0	Каша молочная геркулесовая	6,2	7,6	26,5
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром	2,8	2,5	8,6
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
500		526,6		17,4	17,5	73,4

Вторник

54-2о	170	174,0	Омлет с зеленым горошком	11,0	12,1	4,9
54-3гн	200	26,8	Чай с сахаром	0,2	0,0	6,5
	50	143,5	Кондитерское изделие (печенье)	2,3	3,9	24,8
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
500		532,3		17,3	17,3	74,5

Среда

54-1з	20	71,6	Сыр в нарезке	4,6	6,1	0,0
302*	200	205,2	Каша молочная рисовая	6,0	7,2	29,0
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром	2,8	2,5	8,6
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
500		532,8		17,2	17,1	75,9

Четверг

54-16м	60	111,9	Тефтели мясные	8,9	9,1	4,6
54-11г	140	130,2	Пюре картофельное	3,0	4,9	18,5
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром	0,2	0,0	6,5
	30	87,2	Кондитерское изделие (печенье)	1,8	2,4	14,2
	70	176,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,3	1,2	32,3
500		532,1		17,2	17,6	76,1

Пятница

54-3г	160	254,7	Макароны отварные с сыром	9,8	11,5	28,0
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком	3,8	3,5	11,2
	40	96,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,0	0,8	20,3
	100	39,6	Фрукт (апельсин)	0,1	0,0	9,8
500		481,5		15,7	15,8	69,3

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы

2 неделя

Понедельник

54-1з	20	71,6	Сыр в нарезке	4,6	6,1	0,0
54-25к	200	206,0	Каша молочная пшенная	6,1	7,8	27,7
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром	2,8	2,5	8,6
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	500	533,6		17,3	17,7	74,6

Вторник

54-3м	60	100,7	Голубцы ленивые	6,9	7,1	3,2
54-11г	140	130,2	Пюре картофельное	3,0	4,9	18,5
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром	0,2	0,0	6,5
	50	116,4	Кондитерское изделие (вафли)	3,2	4,2	16,3
	50	120,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,5	0,8	25,5
	500	494,1		15,8	17,0	70,0

Среда

54-19з	5	37,4	Масло сливочное	0,0	4,1	0,0
54-7т	150	233,3	Запеканка творожная с рисом	11,1	8,5	28,1
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром	2,8	2,5	8,6
	45	108,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,3	0,8	23,0
	100	44,5	Фрукт (яблоко)	0,1	0,1	10,8
	500	491,2		16,3	16,0	70,5

Четверг

54-1з	20	71,6	Сыр в нарезке	4,6	6,1	0,0
54-20к	200	197,4	Каша молочная гречневая	7,1	8,4	23,8
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром	0,2	0,0	6,5
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
	500	483,8		15,7	15,8	68,6

Пятница

54-3г	160	254,7	Макароны отварные с сыром	9,8	11,5	28,0
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком	3,8	3,5	11,2
	40	96,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,0	0,8	20,3
	100	39,6	Фрукт (апельсин)	0,1	0,0	9,8
	500	481,5		15,7	15,8	69,3

В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

*Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 *

Зав. производством _____

Бухгалтер _____