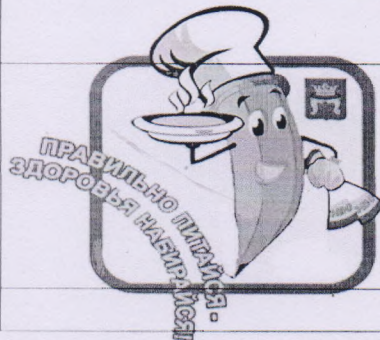


# Меню (7 день)



«СОГЛАСОВЫВАЮ»  
 Директор \_\_\_\_\_  
 10 сентября 2024 года.



на 10 сентября 2024 года.

## Меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции (г)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
281	Биточки паровые с соусом 60/40	100	9,2	7,8	7,6	137,5
304	Рис отварной	150	3,65	5,37	36,68	209,7
377	Чай с сахаром и лимоном 195/5	200	0,12	0,02	10,2	30,3
б/н	Хлеб обогащённый микронутриентами	30	2,31	0,12	12,66	60,3
б/н	Вафли	20	0,56	4,9	10,2	106,4
	Соль йодированная	1				
<b>ИТОГО:</b>		<b>500</b>	<b>15,84</b>	<b>18,21</b>	<b>77,34</b>	<b>544,2</b>

Стоимость питания: меню завтрак 1-4 кл – 100,00 руб.

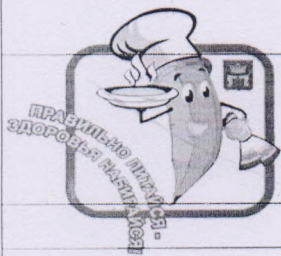
Основание: Контракт (договор) - г. **Конаково**

Руководитель: \_\_\_\_\_ Лавренова С.Е..

Главный бухгалтер: \_\_\_\_\_ Лавренова С.Е.

Заведующий производством (Шеф-повар) \_\_\_\_\_ Ковышанова И.И.





# Меню (7 день)

«СОГЛАСОВЫВАЮ»

Директор

Меню сам п 3  
? Конаково  
И. В. Мележова

10 сентября 2024 года.

на 10 сентября 2024 года.

## Меню

Меню обедов для обучающихся 1-4-х классов, в том числе детей находящихся в трудной жизненной ситуации, для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей посещающих группу продлённого дня

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
52	Салат из свеклы с растительным маслом	60	0,84	3,6	4,95	55,68
103	Суп картофельный с вермишелью (на курином бульоне)	200	2,16	2,28	13,96	94,6
304	Рис отварной	150	3,75	5,37	36,75	209,7
232	Рыба тушеная в сметанном соусе 60/30	90	8	7,39	16,61	165,62
388	Напиток из шиповника	200	0,61	0,25	18,68	79,38
б/н	Батон нарезной	20	1,5	0,58	10,18	52,8
б/н	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,7
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		750	19,5	20,46	113,88	735,48

Меню обедов для обучающихся 5-11-х классов, в том числе детей находящихся в трудной жизненной ситуации, для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей, посещающих группу продлённого дня

№ рецептуры	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
52	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,41	6,01	8,26	92,8
103	Суп картофельный с вермишелью (на курином бульоне)	250	2,7	2,85	17,45	118,25
232	Рыба тушеная в сметанном соусе (60/40)	100	9	8,3	18,5	184,1
304	Рис отварной	180	6,54	8,64	54	251,64
388	Напиток из шиповника	180	0,61	0,25	18,68	79,38
б/н	Батон нарезной	20	1,5	0,58	10,18	52,8
б/н	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	12,75	77,7
	Соль йодированная	1				
ИТОГО:		860	24,31	27,62	139,82	856,67

Стоимость питания: обед 1-4 кл. (ТЖС) – 70,38 руб., обед 5-11 кл 70,38 руб., ГПД, ОВЗ – 70,38 руб,

Основание: Контракт (договор) – г. Конаково

Руководитель: Лавренова С.Е.

Главный бухгалтер: Лавренова С.Е.

Заведующий производством (Шеф-повар): Яковлева И.И.

