



Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.390-20

Присм пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества				Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
<b>День 1</b>								
<b>Возрастная категория: 7-11 лет</b>								
	Суп лапша-ломачинья с фаршем (говядина, лапша Роттон, лук репч., морковь, масло растит., соль йодир.)	20/200	3,72	5,67	10,5	107,88	694/998	
	Стружка из ветчины с соусом крабовым (филе ветчины, свиная, сухари панир., яйцо куриное, соль йод., соус крабовый) 90/30	120	18,13	13,12	10,96	234,44	1073	
	Дривер «Забавка» (орудя рисовый, крупа гречневая, яйцо слив., соль йод.)	150	4,63	4,22	33,56	198,74	310	
<b>Обез</b>	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон)	200/4	0,04	0	9,19	36,92	431	
	Хлеб пшеничный хлебопечничий	30	2,25	0,3	15,3	72,9	-	
	Хлеб ржаной	20	1,32	0,24	7,92	39,12	-	
	Яблоко свежее	147	0,39	0,59	14,41	65,27	-	
<b>Итого за обез:</b>		<b>891</b>	<b>30,68</b>	<b>24,14</b>	<b>103,84</b>	<b>755,27</b>	<b>-</b>	
	Плюшка "Эстонская" с сыром (сыро сладкое дрожжевое, сыр, яйцо слив.)	60	6,91	9,44	22,55	202,82	328	
<b>Подник</b>	Чай с сахар (чай, сахар)	200	0	0	9,08	36,32	663	
	Заван	214	1,95	0,64	26,96	121,34	-	
<b>Итого за подник:</b>		<b>474</b>	<b>8,35</b>	<b>11,55</b>	<b>42,37</b>	<b>360,48</b>	<b>-</b>	
<b>Возрастная категория: 12 лет и старше</b>								
	Суп лапша-ломачинья с фаршем (говядина, лапша Роттон, лук репч., морковь, масло растит., соль йодир.)	30/250	4,74	7,21	13,36	137,3	694/998	
	Стружка из ветчины с соусом крабовым (филе ветчины, свиная, сухари панир., яйцо куриное, соль йод., соус крабовый) 90/30	120	18,13	13,12	10,96	234,44	1073	