

Согласовано
Директор *И.О.С. Средние школы №38*
Белый (Белый В.В.)



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	15	55,0	Сыр в нарезке	3,4	4,6	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
	85	200,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,4	40,5
	500	522,0		16,4	16,1	75,6

Вторник

54-2о	180	182,4	Омлет с зеленым горошком	11,5	12,8	5,3
54-3гн	200	26,8	Чай с сахаром	0,2	0,0	6,5
	30	82,6	Кондитерское изделие (печенье)	2,0	2,6	12,8
	90	212,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,2	1,5	43,0
	500	503,8		17,9	16,9	67,6

Среда

54-1з	15	55,0	Сыр в нарезке	3,4	4,6	0,0
302*	200	205,2	Каша молочная рисовая	6,0	7,3	28,0
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром	2,8	2,5	8,6
	85	200,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,4	40,5
	500	528,2		16,2	15,8	77,1

Четверг

54-19з	5	37,4	Масло сливочное	0,0	4,1	0,0
54-7т	200	287,0	Запеканка творожная с рисом, соусом	12,9	12,6	30,5
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром	0,2	0,0	6,5
	95	224,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,6	1,6	45,5
	500	575,2		17,7	18,3	82,5

Пятница

54-3г	150	239,6	Макароны отварные с сыром	9,1	11,2	30,3
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком	3,8	3,5	11,2
	50	120,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,5	1,0	25,3
	100	44,5	Фрукт (яблоко)	0,1	0,1	10,8
	500	495,3		15,5	15,8	77,6

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

2 неделя

Понедельник

54-1з	15	55,0	Сыр в нарезке	3,4	4,6	0,0
54-25к	200	206,0	Каша молочная пшениная	6,1	7,8	27,7
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром	2,8	2,5	8,6
	85	200,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,4	40,5
	500	529,0		16,3	16,3	76,8

Вторник

54-3м	60	100,7	Голубцы ленивые	6,9	7,1	3,2
54-11г	140	163,0	Картофель отварной в молоке	4,1	5,4	24,5
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром	0,2	0,0	6,5
	30	82,6	Кондитерское изделие (печенье)	2,0	2,6	12,8
	70	176,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,3	1,2	32,3
	500	549,1		16,5	16,3	79,3

Среда

54-19з	5	37,4	Масло сливочное	0,0	4,1	0,0
54-7г	200	287,0	Запеканка творожная с рисом, соусом	12,9	12,6	30,5
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром	0,2	0,0	6,5
	95	224,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,6	1,6	45,5
	500	575,2		17,7	18,3	82,5

Четверг

54-1з	20	71,6	Сыр в нарезке	4,6	6,1	0,0
54-21к	200	243,5	Каша молочная ячневая	7,3	8,7	34,0
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	529,9		15,9	16,1	78,8

Пятница

54-3г	150	239,6	Макароны отварные с сыром	9,1	11,2	30,3
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком	3,8	3,5	11,2
	50	120,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,5	1,0	25,3
	100	44,5	Фрукт (яблоко)	0,1	0,1	10,8
	500	495,3		15,5	15,8	77,6

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

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

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

Зав. производством _____

Бухгалтер _____