

МБОУ школа № _____

Утверждаю _____

(подпись директора, ФИО)

Дата « 16 » июня 2026 года

Школа _____

Отд./корп _____

День _____

2

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Цена
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 2								
Завтрак	Суп молочный с крупой овсяной	250	3,71	4,47	7,68	89	121	23,51
	Масло сливочное (порциями)	15	0,08	7,25	0,13	66	14	19,36
	Омлет натуральный	53/5	5,39	9,6	1,02	112	210	25,40
	Хлеб пшеничный	41	3,28	1,02	21,73	110		3,12
	Хлеб ржано-пшеничный	22	1,27	0,24	11	50,6		1,67
	Какао с молоком	200	4,07	3,54	17,57	118,6	382	18,41
	Фрукты порцион	110	0,4	0,2	11,25	50,5	338/339	51,15
Сок 0,2 тетра	1 шт	1	0	20,2	84,8		29,06	
Итого за завтрак		905	19,2	26,32	90,58	681,5		
Обед	Овощи порцион	50/50	0,7	0,1	1,7	12	71	22,01
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/35	4,39	3,33	18,46	127,2	104	52,67
	Котлеты, биточки рыбные с маслом	100/5	13	15,46	15,98	256	234	59,41
	Каша рисовая рассыпчатая	180	3,6	4,32	37,53	203,6	304	18,56
	Хлеб пшеничный	58	4,64	1,45	30,74	156,6	ПР	4,41
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	0,24	15,5	71,3	ПР	2,36
	Кисель из сока плодового или ягодного с сахаром	200	0,43	0	39,4	160	359	9,58
	Фрукты порцион	103	0,4	0,2	11,25	50,5	338/339	47,76
Йогурт 1 шт.	100	1,9	3,2	16,5	108,1		43,63	
Итого за обед		944	30,86	28,3	187,06	1145,3		
Итого за день		1849	50,06	54,62	277,64	1826,8		432,07

Зав. Производством _____

ФИО

Мед.работник _____

ФИО