

Утверждаю:  
 Директор МКОУ «Заплавинская СОШ»  
 Г.В.Кондратьева «19» июня 2024г.

## МЕНЮ

**на 19 июня 2024г. МКОУ «Заплавинская СОШ» 7-11 лет**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
Лапшевник с творогом №208	200	17,2	16,7	39,0	355,5	208	2011
Соус молочный (сладкий)	50	0,9	2,2	6,7	50,8	596	2004
Чай с молоком №421К	200	1,3	1,0	11,8	61,3	421	2016
Хлеб пшеничный	50	3,7	0,3	24,3	114,8		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>23,1</b>	<b>20,2</b>	<b>81,8</b>	<b>582,4</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону(огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	60	1,3	0,4	7,7	37,0		
Суп картофельный с бобовыми (горох)№ 102	200	4,6	4,4	15,2	117,8	102	2011
Птица тушеная в соусе 290/593	100	12,3	11,5	3,5	167,0	290/593	2011/2004
Каша ячневая вязкая №302	150	4,8	6,2	28,0	180,6	302	2011
Компот из свежих плодов №631	200	0,2	0,2	27,1	111,1	631	2004
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	91,9	ТТК№6	
Хлеб пеклеванный	50	3,2	0,4	20,6	98,9	ТТК№7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>790</b>	<b>26,4</b>	<b>23,3</b>	<b>121,6</b>	<b>804,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>49,5</b>	<b>43,5</b>	<b>203,4</b>	<b>1386,7</b>		

Повар: Смирнова Е.В.

Ответственный за питание: Ягловская С.А