СОГЛАСОВАНО

Директор

/ _____ / **М.В. Кузнецова**

5/11-2026 г.

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда / Суммарный объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	цена
			Б	Ж	У		
	1- 4 классы						
	ЗАВТРАК						
227	**Макаронные изделия отварные**	155	5,42	3,67	33,33	186,00	5-35
142	**Кнели из кур с рисом и соусом**	100	17,1	23,6	6,1	306	33-65
306	**Какао с молоком**	200	3,6	3,3	13,7	100	9-21
	Фрукт Груша	182 225	0,80	0,60	24,00	114,00	31-82
	Кондитерское изделие в потребительской упаковке	—	—	—	—	—	
1,5	**Хлеб пшеничный**	30	2,40	0,30	14,50	74,00	3-06
	ИТОГО:	**667**	**29,32**	**31,47**	**91,63**	**780,00**	83-09
	ОБЕД						
11	**Салат из квашеной капусты**	60	0,9	3	4,8	53	5-08
58	**Борщ с капустой и картофелем со сметаной**	250	2	6,2	12,9	119	7-40
58	**Борщ со сметаной и птицей**						—
8,1	**Рис отварной**	150	3,75	6,00	37,80	227,00	7-34
96	**Гуляш из говядины**	90	12,40	13,00	2,90	179,00	41-04
310	**Компот из смеси сухофруктов**	200	0,5	0,1	30,9	123	5-35
1,6	**Хлеб ржано-пшеничный**	60	3,96	0,72	20,00	116,00	2-97 + 306 77-14
	ПОЛДНИК						
	Сок фруктовый	200	0	0	24,4	101	8-75
	Пряники	100	5,5	6	69	350	21-23
	ИТОГО:	**300**	**5,5**	**6**	**93,4**	**451**	29-98.

Ст. повар Тактарова

Дополнительное питание

Пряники 1/112 24-18

Пончик 1/95 35-30

Сок фруктовый 1/200 12-72

72-20