СОГЛАСОВАНО

Директор

/ _____ / **М.В. Кузнецова**

6/11-2026

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда / Суммарный объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	цена	
			Б	Ж	У			
		1- 4 классы						
	ЗАВТРАК							
99	**Биточки с соусом**	120	11,1	11,5	14,8	210	49-34	
8,1	**Рис отварной**	150	3,75	6,00	37,80	150,00	7-48	
302	**Чай с сахаром и лимоном**	207	0,20	0,00	9,30	38,00	2-03	
1,5	**Хлеб пшеничный**	30	2,4	0,3	14,5	74	3-06	
	Кондитерское изделие в потребительской упаковке	30	4	4,9	27,2	208	14-89	
	Печенье	—	—	—	—	—		
	ИТОГО:	**537,00**	**21,45**	**22,70**	**103,60**	**680,00**	76-80	
	ОБЕД							
47	**Икра свекольная**	60	1,1	4,8	5,9	73	3-47	
65	**Суп с горохом с птицей и гренками**	275	16,4	13,6	31,3	325	11-60	
98	**Жаркое по -домашнему**	170	16,45	16,61	14,91	279,00	47-42	
	Сок фруктовый	200	0	0	24,4	101	8-75	
1,6	**Хлеб ржано-пшеничный**	60	3,96	0,72	20,00	116,00	6-03	
	ИТОГО:	**765,00**	**37,91**	**35,73**	**96,51**	**894,00**	77-27	
	ПОЛДНИК							
	Бутерброд с сыром	35 /20					13-16	
	Батон Нарезной	35	2,60	1,01	17,80	92,40		
	Сыр	20	5,8	7,4	0	91		
	вафли	50	1,8	13	34	260	13-05	
300	**Чай с сахаром**	200	0,2	0	9,1	36	0-82	
	ИТОГО:	305	**10,40**	**21,41**	**60,90**	**479,40**	27-03	

Ст. повар Фахтарова