СОГЛАСОВАНО

Директор

/ _____ / **М.В. Кузнецова**

Декабрь 2026г.

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда / Суммарный объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	цена
			Б	Ж	У		
	1- 4 классы						
	ЗАВТРАК						
138	**Плов из птицы**	200	19,10	23,00	34,00	426,00	30-00
	Йогурт молочный в потребительской упаковке	95	2,70	0,10	16,00	75,00	35-30
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	—	—	—	—	—	—
300	**Чай с сахаром**	200	0,2	0	9,1	36	1-00
1,5	**Хлеб пшеничный**	30	2,40	0,30	14,50	74,00	3-06
	Вафли	27	1,65	1,95	10,50	63,30	7-99
	ИТОГО:	**550,00**	**26,05**	**25,35**	**84,10**	**674,30**	77-35
	ОБЕД						
47	**Икра свекольная**	60	1,1	4,8	5,9	73	3-43
56	**Рассольник ленинградский**	250	2,4	5,7	15,7	130	12-76
56	**Рассольник ленинградский с птицей**	—	—	—	—	—	—
94	**Бефстроганов из отварной говядины**	90	14,6	13,6	1,9	189	51-30
227	**Макаронные изделия отварные**	150	5,42	3,67	33,33	186,00	2-56
300	**Чай с сахаром**	200	0,2	0	9,1	36	1-00
1,6	**Хлеб ржано-пшеничный**	60	3,96	0,72	20,00	116,00	6-03
							77-14
	ПОЛДНИК						
	Сок фруктовый	200	1	0	24,4	101,6	8-75
	Пряники	100	5,5	6	69	350	21-20
	ИТОГО:	**300**	**6,5**	**6**	**93,4**	**451,6**	29-95

ст. повар Дюкторова