СОГЛАСОВАНО

Директор

/ _____ / **М.В. Кузнецова**

10/11.2026

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда / Суммарный объем блюд	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	цена
			Б	Ж	У		
	1- 4 классы						
	ЗАВТРАК						
192	**Каша молочная "Геркулес" с маслом**	155	5,90	9,60	25,40	216,00	11-30
234	**Омлет натуральный с маслом**	100	9,9	14,6	1,8	178	19-05
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
	Кекс	55	2,8	7,2	26,8	184	30-00
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	0,8	0,6	10,3	94	12-72
	ИТОГО:	**740,00**	**22,00**	**32,30**	**87,90**	**782,00**	77-13
	ОБЕД						
6	**Салат из белокочанной капусты**	60	1,2	3	6,2	59	2-95
65	**Суп с горохом с говядиной и гренками**	277	10,6	6,9	31,9	244	19-93
142	**Кнели из кур с рисом и соусом**	100	17,1	23,6	6,1	306	33-65
146	**Картофельное пюре**	150	3,08	4,80	20,03	114,00	9-39
310	**Компот из смеси сухофруктов**	200	0,5	0,1	30,9	123	5-23
1,6	**Хлеб ржано-пшеничный**	60	3,96	0,72	20,00	116,00	6-03
							77-17
	ПОЛДНИК						
306	**Какао с молоком**	200	3,6	3,3	13,7	100	9-21
	вафли	100	3,5	25	69	520	20-90
	ИТОГО:	**300**	**7,1**	**28,3**	**82,7**	**620**	30-11

Ст. повар Фролова