

Утверждаю

Директор МКОУ "Краснолютинская СОШ"

Пильчук И.Н.



Меню на 20.12.2024

с 7-10 лет

Прием	Наименование блюда	Вес блюда (г)	стоимость	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	N рецептуры
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1								
День 3								
завтрак	Плов из отварной говядины	200	42,95	15,20	15,80	38,60	357,4	54-11м
	чай с сахаром	200	1,23	0,10	0,00	9,00	36,4	90
	Хлеб пшеничный	30	2,4	2,40	0,30	13,80	67,5	Г/П
	Фрукты свежие (яблоко)	100	15	0,40	0,40	9,80	44,4	338
	итого за завтрак	530	61,58	18,1	16,5	71,2	505,7	
обед	Винегрет овощной	0	0	0	0	0	0	13
	Суп гороховый	0	0	0	0	0	0	29
	Гёфтелея п/ф. с маслом	0	0	0	0	0	0	50
	Сложный гарнир (капуста тушеная и картофельное пюре)	0	0	0	0	0	0	62
	Напиток брусничный	0	0	0	0	0	0	80
	Хлеб пшеничный	0	0	0	0	0	0	89
	Хлеб ржаной-пшеничный	0	0	0	0	0	0	90
итого за обед	0	0	0	0	0	0		
Всего за день	530		18,1	16,5	71,2	505,7		
Процент удовлетворения от суточной потребности, %				23,51	20,89	21,25	21,52	

с 11-18 лет

Прием	Наименование блюда	Вес блюда (г)	стоимость	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	N рецептуры
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1								
День 3								
завтрак	Плов из отварной говядины	250	49,55	19,00	19,75	47,50	443,75	54-11м
	чай с сахаром	200	1,23	0,10	0,00	9,00	36,4	90
	Хлеб пшеничный	40	2,8	3,2	0,4	18,4	90	Г/П
	Фрукты свежие (яблоко)	120	18	0,52	0,52	12,74	57,72	338
	итого за завтрак	610	71,58	22,82	20,67	87,64	627,87	
обед	Винегрет овощной	80	27,88	1,12	5,68	6,88	83,12	13
	Суп гороховый	250	7,12	8,3	5,75	20,35	166,35	29
	Гёфтелея п/ф. с маслом	105	41,85	15,1	16,7	12,4	260,3	50
	Сложный гарнир (капуста тушеная и картофельное пюре)	200	23,74	4,13	6,67	21,87	164,03	62
	Напиток брусничный	200	11,38	0,17	0	11	44,68	80
	Хлеб пшеничный	40	2,8	3,2	0,4	18,4	90	89
	Хлеб ржаной-пшеничный	40	2,8	2,66	0,48	21,2	99,76	90
итого за обед	915	117,57	34,68	35,68	112,1	908,24		
Всего за день	1525		57,5	56,35	199,74	1536,11		
Процент удовлетворения от суточной потребности, %				63,89	61,25	52,15	56,47	