



ОСНОВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД БЕСПЛАТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 1-4 КЛАССОВ В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ Г. ЕССЕНТУКИ, 10-ти ДНЕВНОЕ.

Неделя 1								Цена, р
День 4								
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал		
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак								
70/71/2005 г	ОВОЩИ СВЕЖИЕ / СОЛЕННЫЕ	40	0,67	0,56	5,1	28	4,45 Р	
291/2005 г	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	230	19,5	19,5	31	362	40,87 Р	
376/2005 г	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	14,8	59,3	1,68 Р	
К/К	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	14,76	70,5	1,84 Р	
	Итого завтрак:	500	22,55	20,3	65,66	519,8	48,84 Р	
Обед								
54/2011 г	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	60	1,17	0,84	7,65	42,12	4,81 Р	
80/2011 г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОВОЙ КРУПОЙ	200	1,6	4,08	16,4	109	5,04 Р	
294/2005 г	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	14	13	14,5	228	31,89 Р	
125/312/2005 г	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ / ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,6	5,9	25,74	170,3	12,01 Р	
349/2005 г	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	0,1	0,1	21,82	87,6	4,17 Р	
К/К	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	14,76	70,5	1,84 Р	
К/К	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,27	0,2	8,2	39	1,31 Р	
	Итого обед:	750	24,02	24,36	109,07	746,52	61,07 Р	
	Всего:	1250	46,57	44,66	174,73	1266,32		



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Столичная Кулинарная Компания»

/Д.В. Шадрин/
2021г.



СОГЛАСОВАНО

Директор МБОУ СОШ № 3

/А.А. Чуденцова/
«31» 2021г.

**ОСНОВНОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ЛЬГОТНОГО ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЛЯ
УЧАЩИХСЯ 5-11 КЛАССОВ В МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
Г. ЕССЕНТУКИ, 10-ти ДНЕВНОЕ.**

Неделя 1							
День 4							
№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества, г			Энергетич еская ценность, ккал	Цена, р
			белки	жиры	углево- ды		
Обед							
70/71/2005 г	ОВОЦИ СВЕЖИЕ / СОЛЕННЫЕ	20	0,2	0	0,3	2,6	1,18 Р
291/2005 г	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	12,72	12,72	20,22	236,09	25,36 Р
376/2005 г	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	0	14,8	59,3	1,18 Р
К/К	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	0,24	14,76	70,5	1,85 Р
	Итого:	400	15,3	12,96	50,08	368,49	29,57 Р