



ООО "КУЛИНАР" Приложение 8 к СанПин 2.3/2.4.3590-20

### Меню приготавливаемых блюд

Рацион: школьники 7-11 лет 12 д. Неделя: 1 День: пятница 22.04.22

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак	Огурцы свежие	20			1	3	71
	Куриное филе запеченное	50	12	12		151	320
	Рис отварной с овощами	100	2	9	22	178	457
	Чай с сахаром	200			15	57	652
	Печенье	30	6	3	20	135	
	хлеб пшеничный	30	2	1	16	80	28
	хлеб ржаной	30	2		13	63	32
<b>Итого за Завтрак</b>		460	24	25	87	667	
<b>Итого сумма 68-13</b>							
Обед	Помидоры свежие	30			1	7	71
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	8	7	13	144	104
	Рыба запеченная в сметанном соусе	90	1	9	4	101	232
	Картофель запеченный в сметанном соусе	120	3	7	16	139	225
	Компот из сухофруктов	200			25	100	349
	хлеб пшеничный	100	8	3	53	268	28
	хлеб ржаной	30	2		13	63	32
<b>Итого за Обед</b>		770	22	26	125	822	
<b>Итого сумма 102-22</b>							
Полдник	Сок в ассортименте	200	1		18	76	682
	Вафли	40	2	12	25	217	
<b>Итого за Полдник</b>		240	3	12	43	293	
<b>Итого сумма 51-11</b>							
<b>Итого за день</b>		1 470	49	63	255	1782	

Зав. производством  
-