

Согласовано
Директор образовательного учреждения
№ _____ г. Благовещенска

Утверждаю

Директор МКЦ КШИ
Хименко М.Ю.

**Примерное меню 2-го завтрака и полдника,
из расчета 25-00 рублей на учащегося 1-4х классов.**

День	№ рецептуры	Наименование блюда	Выход
1	226(2) 943(1)	Масло сливочное Каша молочная «Дружба» (рис +пшено) Чай с сахаром Хлеб пшеничный Б-7,3г; Ж-13,43г; У-55,77г; Эн.цен.-366,74Ккал; В1-0,12мг; С-1,42мг; А-0,08мг; Е-0,52мг; Са-141,76мг; Р-161,8мг; Mg-38,84мг; Fe-1,55мг.	1/8 1/200 1/200 1/25
2	ТТК 944(1)	Суп картофельный с колбасой Чай с сахаром и лимоном Хлеб пшеничный Б-5,26г; Ж-4,55г; У-41,6г; Эн.цен.-223,85Ккал; В1-0,15мг; С-12,5мг; А-0мг; Е-1,3мг; Са-36,25мг; Р-107,85мг; Mg-37,54мг; Fe-2,32мг.	1/215 200/7 1/25
3	259(2) 944(1)	Макароны отварные с сыром Чай с сахаром и лимоном Хлеб пшеничный Б-10,6г; Ж-7,15г; У-53,4г; Эн.цен.-315,75Ккал; В1-0,08мг; С-3,04мг; А-0,05мг; Е-1,01мг; Са-172,35мг; Р-151,35мг; Mg-24,4мг; Fe-1,24мг.	1/140 200/7 1/25
4	ТТК 943(1)	Каша гречневая по – купечески (фарш говяж.) Чай с сахаром Хлеб пшеничный Б-10,63г; Ж-8,31г; У-53,6г; Эн.цен.-327,57Ккал; В1-0,33мг; С-1,1мг; А-0мг; Е-1,92мг; Са-34,06мг; Р-345,2мг; Mg-113,7мг; Fe-8,06мг.	1/120 1/200 1/25
5	390(1) 943(1)	Масло порциями Каша манная молочная Чай с сахаром Хлеб пшеничный Б-7,96г; Ж-10,5г; У-59,1г; Эн.цен.-354,3Ккал; В1-0,12мг; С-2,31мг; А-0,1мг; Е-0,9мг; Са-143,2мг; Р-250,9мг; Mg-27,74мг; Fe-1,52мг.	1/8 1/200 1/200 1/25

День	№ рецептуры	Наименование блюда	Выход
6	235(1) 943(1)	Масло сливочное Суп молочный с макаронными изделиями Чай с сахаром Хлеб пшеничный Б-7,71г; Ж-12,7г; У-49,24г; Эн.цен.-336,14Ккал; В1-0,11мг; С-1,72мг; А-0,07мг; Е-0,65мг; Са-168,2мг; Р-181,3мг; Mg-34,7мг; Fe-1,5мг.	1/8 1/250 1/200 1/25
7	317(3) 868(1)	Рагу из овощей Компот из сухофруктов Хлеб пшеничный Б-5,63г; Ж-7,45г; У-60,7г; Эн.цен.-321,75Ккал; В1-0,11мг; С-5,82мг; А-0,8мг; Е-0,7мг; Са-82,2мг; Р-121,85мг; Mg-55,6мг; Fe-3,23мг.	1/220 1/200 1/25
8	208(1) ТТК	Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом кур. Чай из шиповника Хлеб пшеничный Б-7,96г; Ж-3,11г; У-53,35г; Эн.цен.-264,1Ккал; В1-0,08мг; С-36,8мг; А-1,0мг; Е-0,95мг; Са-29,0мг; Р-48,62мг; Mg-40,97мг; Fe-1,6мг.	250/15 1/200 1/25
9	236(1) 943(1)	Масло сливочное Суп молочный с крупой рисовой Чай с сахаром Хлеб пшеничный Б-5,71г; Ж-11,4г; У-43,5г; Эн.цен.-291,9Ккал; В1-0,08мг; С-1,4мг; А-0,06мг; Е-0,4мг; Са-133,9мг; Р-153,3мг; Mg-28,2мг; Fe-1,3мг.	1/8 1/200 1/200 1/25
10	ТТК 688(1) 943(1)	Колбаса отварная Макароны отварные Чай с сахаром Хлеб пшеничный Б-7,93г; Ж-7,52г; У-56,31г; Эн.цен.-310,9Ккал; В1-0,1мг; С-0,1мг; А-0мг; Е-0,9мг; Са-23,98мг; Р-67,12мг; Mg-17,14мг; Fe-2,06мг.	1/17 1/110 1/200 1/25

Примечание: при составлении меню использовались: (1)-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 2000; (2)- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2018г.; (3)-Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений г. Москвы 2003г.

Зам.директора МКП КШП
Технолог МКП КШП
Бухгалтер МКП КШП

Курочкина М.С.
Сеник А.А.
Миронова Т.М.