



МЕНЮ

Организованное питание

20 апреля 2022 г.

Составлено согласно цикличному меню

Директор МБОУ СОШ №71 им. Н.А.Вилкова
(подпись)



День 3

№ рецепта, сборник	Наименование блюда	7-10 лет	ккал	12 лет и старше	ккал
		Выход		Выход	
Завтрак					
М 2017*, №3	Бутерброд с сыром	1/25/5/15	155,14	1/25/5/15	155,14
М 2017*, № 210	Омлет натуральный	1/120	226,55	1/120	226,55
М 2004***, № 693	Какао с молоком	1/200	118,52	1/200	118,52
М2017*, №338	Фрукты и ягоды свежие (1/		1/	
Пром. выпуск	Молоко	1/200	104,40		
Обед					
М2017*, №67	Винегрет овощной	1/60	72,05	1/100	125,12
М 2017*, № 95	Суп с рыбными консервами	1/200	133,78	1/250	167,32
Пром. выпуск	Пельмени отварные с маслом сливочным	1/150/5	257,60	1/180/5	306,80
Н2020***, №54-бхв-2020	Компот из изюма	1/200	110	1/200	110
Пром. выпуск	Хлеб пшеничный	1/20	46,88	2/20	93,76
Пром. выпуск	Хлеб ржаной	1/15	34,49	1/20	45,98
Пром. выпуск	Молоко	1/200	104,00		
Полдник					
М2017*, №395	Вареники с маслом сливочным	1/150/5	256,07	1/180/5	305,60
Пром. выпуск	Сок фруктовый в ассортименте	1/200	134,40	1/200	134,40
Пром. выпуск	Батон	1/		1/	

Ответственный за питание _____

Зав. Производством _____

М 2017*, № 95	Суп с рыбными консервами	1/200	133,78	1/250	167,32
Пром. выпуск	Пельмени отварные с маслом сливочным	1/150/5	257,60	1/180/5	306,80
Пром. выпуск	Сок фруктовый в ассортименте	1/200	134,40	1/200	134,40
Пром. выпуск	Батон	1/		1/	

Ответственный за питание _____

Зав. Производством _____