

УТВЕРЖДАЮ
 Директор школы _____ Такмурзина О.Н.
 МБОУ «СОШ №1 им. В.Г. Полякова»



ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ
01.02.2024г.

Возрастная категория: 7-11 лет

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
Неделя 2 День 9							
Завтрак	Плов из отварной говядины	200	14	13	35	313	№54-11м
	Компот из свежих яблок	200	0	0	10	42	№54-32хн
	Хлеб пшеничный	40	3	0	20	94	ГОСТ 26983-2015
	Фрукты	100	2	1	21	95	ТР ТС 021/2011
Итого за завтрак							
Второй завтрак	Сок	200	0,1	0	14	56	№54-25хн
Итого за второй завтрак							
Обед	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	1	6	6	82	№ 54-8з
	Суп гороховый с курицей	200	7	3	15	111	№54-25с
	Макароны с маслом сливочным	150	5	5	33	197	№54-1г
	Бефстроганов из говядины	90	12	12	2	167	№ 54-1м
	Чай с сахаром и лимоном	200	2	1	9	51	№ 54-4гн
	Хлеб пшеничный	60	5	1	30	141	ГОСТ 26983-2015
	Хлеб ржаной	40	2	0	8	43	ГОСТ 26983-2015
	Фрукты	110	1	0	11	51	ТР ТС 021/2011

УТВЕРЖДАЮ
 Директор школы _____ Такмурзина О.Н.
 МБОУ «СОШ №1 им. В.П. Полякова»



ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ
01.02.2024г.

Возрастная категория: 12 лет и старше

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
Неделя 2 День 9							
Завтрак	Плов из отварной говядины	200	14	13	35	313	№54-11м
	Компот из свежих яблок	200	0	0	10	42	№54-32хн
	Хлеб пшеничный	40	3	0	20	94	ГОСТ 26983-2015
	Фрукты	100	2	1	21	95	ТР ТС 021/2011
	Плов из отварной говядины	200	14	13	35	313	№54-11м
Итого за завтрак							
Второй завтрак	Кондитерское изделие	50	1.2	1.45	21	108	<u>ГОСТ 24901-2014</u>
Итого за второй завтрак							
Обед	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	1	6	6	82	№ 54-8з
	Суп гороховый с курицей	200	7	3	15	111	№54-25с
	Макароны с маслом сливочным	150	5	5	33	197	№54-1г
	Бефстроганов из говядины	90	12	12	2	167	№ 54-1м
	Чай с сахаром и лимоном	200	2	1	9	51	№ 54-4гн
	Хлеб пшеничный	60	5	1	30	141	ГОСТ 26983-2015
	Кондитерское изделие	50	1.2	1.45	21	108	<u>ГОСТ 24901-2014</u>