Зав. Производством: _____ **Технолог:** _____ **Директор МАОУ СОШ № 4** _____

МЕНЮ
МАОУ СОШ № 4 г. Чайковский
на 19.04.2022г.

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
307	Котлета рыбная с маслом	65	6,5	8,5	10,8	242,5
377	Пюре картофельное	150	3,9	4,5	19,4	194
495	Компот из сухофруктов	200	1,9	0,03	37	54,8
574	Хлеб ржаной	45	2,5	2,95	6,3	44,1
573	Хлеб пшеничный	40	2,65	4,7	9,5	48,8
		500	**17,45**	**20,68**	**83**	**584,2**

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ МЕНЮ

№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
223/2021	Каша молочная пшеничная с маслом	200	*4,2*	*2,1*	*9,8*	*146,2*
457/2021	Чай с сахаром	200	*4,1*	*0,08*	*38,6*	*60,5*
63/2021	Батон с сыром	50	*2,6*	*4,6*	*9,4*	*48,6*
		450				**254,8**

МЕНЮ ДЕТЕЙ ОВЗ.

№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
	1 ЗАВТРАК					
223/2021	Каша молочная пшеничная с маслом	200	*4,2*	*2,1*	*9,8*	*146,2*
457/2021	Чай с сахаром	200	*4,1*	*0,08*	*38,6*	*60,5*
63/2021	Батон с сыром	*50*	*2,6*	*4,6*	*9,4*	*48,6*
		400				**254,8**
	2 ЗАВТРАК					
307	Котлета рыбная с маслом	65	6,5	8,5	10,8	242,5
377	Пюре картофельное	150	3,9	4,5	19,4	194
495	Компот из сухофруктов	200	1,9	0,03	37	54,8
574	Хлеб ржаной	45	2,5	2,95	6,3	44,1
573	Хлеб пшеничный	40	2,65	4,7	9,5	48,8
		500	**17,45**	**20,68**	**83**	**584,2**