

## Меню дополнительного питания обучающихся на 2023-2024 учебный год

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ Рецептуры
			Белки	Жиры	углеводы		
	Бутерброд горячий с сыром	1/60	8,08	12,27	14,98	235	10
	Ватрушка с творогом	1/100	6	2,8	37	196,7	541/608
	Ватрушка с повидлом	1/100	6,17	2,83	68,16	323,3	540
	Ватрушка творожная	1/50	8,24	10,3	15,01	185,7	54-1в-2020
	Коржик молочный	1/100	6,69	9,87	52,37	325,1	54-2в-2020
	Зефир	1/60	0,2	0	81,0	300	Пром. произ.
	Вафли	1/100	1,68	1,98	46,38	210	588
	Печенье октябрьское	1/100	7,3	15,6	68,7	416	Пром. произ.
	Сок	1/200	1,0	-	20,12	88	Пром. произ.
	Компот из чернослива	1/200	0,6	-	31,6	55	637
	Компот из кураги	1/209	1,2	-	31,6	126	638
	Кофе с молоком	1/200	2,8	4,0	28,4	152	690
	Сдоба обыкновенная	1/100	8,5	4,67	58,8	311,7	570
	Пряник тульский	1/130	6,0	6,0	73,0	328	Пром. произ.
	Компот из яблок	1/200	0,2	-	35,8	142	631
	Булочка домашняя	1/100	7,6	6,2	56,4	394	769
	Булочка дорожная	1/100	6,7	13,83	55,83	376,7	565
	Конфета шоколадная	1/50	2,0	16,0	78,0	250	Пром. произ.
	Булочка школьная	1/100	3,45	1,17	22,69	115,1	54-9в-2020
	Кекс столичный	1/100	5,42	16,69	47,92	363,6	54-4в-2020
	Пирожок с повидлом	1/100	6	5,3	61	316,7	542
	Булочка ванильная	1/100	7,83	8	56,5	330	563

Меню составлено на основании рецептов:

1. «Сборник технологических нормативов и рецептов блюд и кулинарных изделий для школ и детских оздоровительных учреждений», сост.: Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В. и др., Издание 5 с дополнениями, 2013
2. «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных организациях (от 1 до 7 лет)/ Новосибирск, 2021
3. «Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций»/Новосибирск, 2022г
4. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах» под редакцией В.Т. Лапшин, 2004г

Зав. производством



Н.П.Макарова