



Утверждаю.
Квачева Г.И.
2022г.

МЕНЮ
на 21 февраля 2022г.
1-4 классы

№ рецептуры, сборник	Наименование Блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины						Минеральные вещества									
			Белки	Жиры	Углеводы		Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	B2	B	D	K	I	Se	F		
Обед																						
т/к № 41 рецептур. 49*	Салат витаминный	60	0.9	2.76	6.60	54.6	44.88	25.67	72.87	2.09	0.16	11.37	0.16	0.054	0.09	0	0	0	0	0	0	0
№ рецептуры 206***	Суп картофельный с бобовыми на мясном бульоне	200	4.39	4.22	13.06	107.8	30.46	28.24	69.74	1.62	0.18	4.65	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0	
т/к № 96***	Плов мясной	230	15.24	20.50	43.52	423.68	18.53	0	0	2.5	0.087	2.726	0	0.115	0	0	0	0	0	0	0	
т/к № 47 рецептуры 943***	Чай с сахаром	200	0.20	0.00	14.00	28.0	6.0	0	0	0.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
т/к № 878***	Хлеб пшеничный	40	3.28	0.56	0.52	78.0	13.2	0.03	0.015	1.68	0.09	6.9	16.1	0.036	0.13	9.9	0.001	0.0009	0	0.005		
т/к № 879***	Хлеб ржаной	20	1.72	0.31	0.31	47.06	7.0	0.045	0.03	0.78	0.036	10.5	31.4	0.016	0.4	10.5	0.0084	0	0	0.2		
	Мандарин	150	0.12	0.3	11.25	57.0	5.25	1.65	0.026	0	0.09	25.6	10.0	0.045	3.52	0	0.0023	0	0	0		
	Итого обед:	900	25.85	28.65	89.26	796.14	125.32	55.635	142.68	9.07	0.643	61.746	57.66	0.266	4.14	20.4	0.0117	0.0009	0	0.205		