

Согласовано
Начальник ТО Роспотребнадзора
по г. Новоалтайску, Косихинском,
Первомайском, Тальменском
и Троицком районах
_____ А.Ю Исенов

Утверждаю
Заведующий филиала «Новотроицкая СОШ»
филиал МБОУ «Тальменская СОШ №5»
_____ С.В. Жариков

**Примерное меню
и пищевая ценность приготовляемых блюд
на 2020-2021 учебный год
«Новотроицкая СОШ» филиал МБОУ «Тальменская СОШ №5»**

День четырнадцатый

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
завтрак														
№173	Каша молочная рисовая (вязкая)	.200	4	5	21	148		1			156	182	40	1
	Хлеб пшеничный	.040	3		21	93					8	26	6	
Сборник рец.2010,№7	Сыр	.009	2	3		33					90	49	4	
№268	Чай с сахаром	200			4,95	17		0,1			4	7	4	1
обед														
№ 140	Борщ сибирский с говяжьей тушенкой	200	6	3	5	81	0,05	4			25			1,5
№169	Рис отварной рассыпчатый	150	2,5	2,36	25	134	0,05	5,7			36,9			0,8
Сборник рец. 2010,№289	Биточки паровые п/ф	075	11	8	8	147					31	115	19	1
№27	Нарезка из свежих помидоров	100	1	7	3,5	85	0,05	21			13			0,8
№ 291	Кисель плодово- ягодный	200			10	38		0,24			2,4	3,85		0,06
	Хлеб пшеничный	.040	3		21	93					8	26	6	
полдник														
	Сок яблочный натуральный	200	1		18	76	0,04	12		0,1	10	30	24	0,4
	Печенье	.015	1		7	36								
№156	Банан	100	0,5	1,5	21	96	0,04	10			0,6			8
Итого в день														

Меню составила: повар Лушникова Ирина Григорьевна

