



«Утверждено»
 Генеральный директор
 ФГБУ «Федеральный центр
 безопасности пищевой
 продукции»
 Школьников
 Д.А. Цахова А.М.

Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПиН 2.3.2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда		Пищевые вещества			Энергетическая ценность		№ рецептуры
		шт	г	Белки	Жиры	Углеводы	ккал	г	
Неделя 1									
День 1 (вторник)									
Возрастная категория: 7-11 лет									
Завтрак	Яйцо вареное	1 шт	3,7	4,04	0,25	56	776		
	Сыр порциями	10	2,32	2,95	0	36,4	982		
	Каша молочная гречневая с маслом (кр.гречневая, молоко, сахар-песок, масло сл, соль йодир.)	150/7	6,5	7,6	26,8	202,6	515		
	Напиток кофейный Школьный (кофейный напиток, молоко 3,2%, сахар-песок)	200	1,74	1,76	16,6	89	987		
	Хлеб пшеничный йодированный	41	3	0,41	20,9	102,5	-		
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	1/200	0	0	24	91	-		
Итого за завтрак		648	17,26	16,76	88,55	577,5			
Возрастная категория: 12 лет и старше									
Завтрак	Яйцо вареное	1 шт	3,7	4,04	0,25	56	776		
	Сыр порциями	17	3,94	5,01	0	61,4	982		
	Каша молочная гречневая с маслом (кр.гречневая, молоко, сахар-песок, масло сл, соль йодир.)	180/6	7,83	8,19	32,2	233,9	515		
	Напиток кофейный Школьный (кофейный напиток, молоко 3,2%, сахар-песок)	200	1,81	1,67	13,22	75	986		
	Хлеб пшеничный йодированный	46	3,45	0,46	23,4	115	-		
	Сок фруктовый в потребительской упаковке	1/200	0	0	24	91	-		