



Согласовано: День 1 (понедельник)	 Начальник ТО ГУ Роспотребнадзора в Хоринском районе Жамбалов Б.Б.	Утверждаю: И.о.директора школы:  Эжинов Б.Б.
--------------------------------------	--	--

Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 – 20

1	2	3	Пищевые вещества			7
			4	5	6	
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порций, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)
1	2	3	4	5	6	7
Обед	Суп с лапшой	250	6,15	8,41	13,42	154,00
	Каша перловая с тушенкой	150	5,54	4,5	34,61	201,15
	Хлеб	50	1,58	0,21	10,71	65,00
	Чай с сахаром	200	0,53	0,00	9,47	60,00
	Круассан	45	5,58	17,4	42,02	347

Согласовано:
День 2 (вторник)

Начальник ТО ГУ Роспотребнадзора в Хоринском районе
Жамбалов Б.Б.

Утверждаю:

И.о.директора школы: Эжинов Б.Б.

Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 – 20

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Обед	Каша гречневая с тефтели	150/110	16,56	20,21	47,95	454,86
	Хлеб	50	1,58	0,21	10,71	65,00
	Кисель	200	0,53	0,00	9,47	60,00
	Яблоки свеж	160	0,64	0,64	15,68	75,2

Согласовано:
День 3 (среда)

Начальник ТО ГУ Роспотребнадзора в Хоринском районе
Жамбалов Б.Б.

Утверждаю:

И.о.директора школы:  Эжинов Б.Б.

Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 – 20

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Обед	Суп гороховый	250	7.298	10.66	18	197
	Плов	200	17.02	26.89	40.83	473.49
	Хлеб	50	1,58	0,21	10,71	65,00
	Компот	200	0.57	0.08	19.55	81
	Рогалик сладкий	75	4.69	6.9	39.59	239

Согласовано: День 4 (четверг)	Начальник ТО ГУ Роспотребнадзора в Хоринском районе Жамбалов Б.Б.	Утверждаю: И.о.директора школы: Эжинов Б.Б.
----------------------------------	--	--

Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 – 20

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Обед	Суп борщ	250	2.16	6.06	13.15	126
	Пюре картофельное	150	3.06	4.43	20.04	132
	Биточки	90	11.2	11.95	9.53	190.54
	Хлеб	50	1,58	0,21	10,71	65,00
	Какао	200	1.81	1.67	13.2	75

Согласовано:
День 5 (пятница)

Начальник ТО ГУ Роспотребнадзора в Хоринском районе
Жамбалов Б.Б.

Утверждаю:

И.о.директора школы: Эжинов Б.Б.

Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 – 20

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Обед	Макароны с котлетой	150/80	14,49	15,02	35,11	330,45
	Хлеб	50	1,58	0,21	10,71	65,00
	Чай с молоком	200	1,55	1,45	2,17	29
	Яблоки свеж	160	0,64	0,64	15,68	75,2

Согласовано:
День 6 (суббота)

Начальник ТО ГУ Роспотребнадзора в Хоринском районе
Жамбалов Б.Б.

Утверждаю:

И.о.директора школы: Эжинов Б.Б.

Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 – 20

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Обед	Каша гречневая	200	5.3	5.3	23.4	163
	Гуляш из говядины	100	13.8	17.6	3.59	228
	Хлеб	50	1,58	0,21	10,71	65,00
	Чай с сахаром	200	0,53	0,00	9,47	60,00
	Круассан	45	5,58	17,4	42,02	347

Согласовано:
День 7 (понедельник)


Начальник ТО ГУ Роспотребнадзора в Хоринском районе
Жамбалов Б.Б.

Утверждаю:

И.о.директора школы: Эжинов Б.Б.

Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 – 20

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Обед	Суп перловый	250	7.298	10.66	18,0	197,0
	Рыба запечённая с картофелем	200	17.25	15,0	7,0	256,0
	Хлеб	50	1,58	0,21	10,71	65,0
	Компот из сухофруктов	200	1,16	0,30	47,26	196,38

Согласовано: День 8 (вторник)	Начальник ТО ГУ Роспотребнадзора в Хоринском районе Жамбалов Б.Б.	Утверждаю: И.о.директора школы:  Эжинов Б.Б.
----------------------------------	--	--

Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 – 20

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Обед	Плов	200	17,02	26,89	40,83	473,49
	Хлеб	50	1,58	0,21	10,71	65,00
	Компот	200	0,57	0,08	19,55	81
	Рогалик сладкий	75	4,69	6,9	39,59	239
	Яблоки свеж	160	0,64	0,64	15,68	75,2

Согласовано: День 9 (среда)	Начальник ТО ГУ Роспотребнадзора в Хоринском районе Жамбалов Б.Б.	Утверждаю: И.о.директора школы: Эжинов Б.Б.
--------------------------------	--	--

Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 – 20

1	2	3	4			7
			Белки	Жиры	Углеводы	
Прием пищи	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
Обед	Суп щи из свежей капусты	250	2,01	6,07	8,66	116
	Гречка с котлетой	230	16,57	14,60	46,24	393,86
	Хлеб	50	1,58	0,21	10,71	65,0
	Кисель	200	1,16	0,30	47,26	196,38
	Круассан	45	5,58	17,4	42,02	347

Согласовано: День 10 (четверг)	Начальник ТО ГУ Роспотребнадзора в Хоринском районе Жамбалов Б.Б.	Утверждаю: И.о.директора школы: Эжинов Б.Б.
-----------------------------------	--	--

Меню приготавливаемых блюд, разработанное в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590 – 20

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порций, г	Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)
			Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Обед	Лапша с тушенкой	200	150	5,54	4,5	34,61
	Хлеб	50	1,58	0,21	10,71	65,00
	Чай с сахаром	200	0,53	0,00	9,47	60,00
	Яблоки свеж	160	0,64	0,64	15,68	75,2