

Комбинат питания  
г. Иркутск



МЕНЮ

организованное питание

"30" января 2025 г.

Директор МБОУ СОШ №

*Мереев И*

(Ф.И.О. подпись)



День 10

№ рецептуры	Наименование блюда	7-11 лет	ЭЦ (Ккал)	12 лет	ЭЦ (Ккал)
<b>ЗАВТРАК</b>					
M2017№71	Овощи натуральные свежие <i>помидор</i>	1/60		1/60	
ТТК№510/1	Котлета "Нежная"	1/50	100,20	1/50	100,20
Промышленный выпуск	Булочка "Пикник"	1/40	131,04	1/40	131,04
H2020№54-2гн	Чай с сахаром	1/200	26,40	1/200	26,40
Промышленный выпуск	Фрукт <i>(яблоко)</i>	1/		<i>1/120</i>	
<b>Итого за завтрак</b>					
<b>ОБЕД</b>					
P2013№48	Салат из квашеной капусты	1/60	65,6	1/100	109,3
M2017№103	<i>Картофель отварной с мясом и котлетой</i>	1/200	78,20	<i>1/150</i>	98,22
M2017№263	<i>Вареники с начинкой</i>		396,90	<i>1/120</i>	441,60
ТТК№2097	Напиток из свежемороженой ягоды	1/200	100,59	1/200	100,59
Промышленный выпуск	Хлеб ржаной	1/40	58,72	1/50	73,40
Промышленный выпуск	Хлеб пшеничный	1/50	117,20	1/60	140,64
<b>Итого за обед</b>		<b>730</b>	<b>817,21</b>	<b>860</b>	<b>963,75</b>
<b>ПОЛДНИК</b>					
ТТК№2127	Капуста тушеная с мясом	1/150	217,60	1/200	310,00
ТТК№721	Чай с молоком без сахара	1/180	73,70	1/180	73,70
Промышленный выпуск	Хлеб пшеничный	1/20	46,64	1/20	46,64
<b>Итого за полдник</b>		<b>350</b>	<b>337,94</b>	<b>400</b>	<b>430,34</b>

Ответственный за питание

*Ирина Смирнова*

Зав. производством

*Олег Смирнов*

