

УТВЪРДИЛ:.....
Директор /Петър Пенчев/

СЕДМИЧНО МЕНЮ

Сряда 26.05.2021

Закуска - подкрепителна

С-ч с кашкавал	Всички училища	0,060 кг.	10,79	27,81	12,51	267,00	лактоза пшен. глютен
----------------	----------------	-----------	-------	-------	-------	--------	-------------------------

Обяд

1. Пилешка супа		0,150 кг.	8,5	6,70	4,00	96,00	пшен. глютен, лактоза, яйца
2. Яхния от зрял фасул		0,200 кг.	12,50	11,40	6,95	232,00	пшен. Глютен
3. Плод - Ябълка		~0,200 кг.	0,40	20,80	0,40	89,00	
хляб 2 филия по УС		0,072 кг.	5,88	62,00	0,46	176,40	пшен. глютен

Общо за обяда:

593,40

Четвъртък 27.05.2021

Закуска - подкрепителна

Сладка курабийка	III,IV,V,VI,VII	0,070 кг.	6,08	46,76	2,58	234,71	пшеничен глютен, лактоза
Пица с шунка	I,II,IV	0,100 кг.	11,59	50,49	6,10	303,24	пшен. Глютен, лактоза

Обяд

1. Гъбена супа		0,150 кг.	2,1	7,30	9,50	124,00	пшен. Глютен
2. Задушена риба с гарн. Зеле и моркови		0,200 кг.	29,50	1,10	22,40	324,00	риба
3. Натурален сок		~0,200 л.	0,80	20,80	0,00	84,00	
хляб по УС 1 и 1/2 филия		0,054 кг.	4,40	27,90	0,34	132,30	пшен. глютен

Общо за обяда:

664,30

Петък 28.05.2021

Закуска - подкрепителна

Пица с шунка	III,IV,V,VI,VII	0,100 кг.	11,59	50,49	6,10	303,24	пшен. Глютен, лактоза
Сладка курабийка	I,II,IV	0,070 кг.	6,08	46,76	2,58	234,71	пшеничен глютен, лактоза

Обяд

1. Салата - домати, краставици и сирене		0,120 кг.	1,1	9,80	5,80	70,00	лактоза
2. Пилешки късчета с картофено пюре		0,200 кг.	23,90	16,80	20,70	329,60	пшен. глютен
3. Кисело мляко с конфитюр		0,150 кг.	6,20	14,68	9,42	168,36	лактоза
хляб по УС 1 филия		0,036 кг.	2,94	31,00	0,23	88,20	пшен. глютен

Общо за обяда:

656,16

Съставил меню:

/ Гл. техн. Инж. Луиза Базовичка /

Мед. лице :

/ Даниела Пенева /

Менюто е разработено съгласно Наредба 1/22.01.2018 за физиологичните норми за хранене на населението на МЗ; Наредба №2/20.01.2021 на МЗХГ за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните Наредба №37/21.07.2009г. за здравословно хранене на учениците, като разпределението на МЗ енергийната стойност е при петкратен режим на хранене

За препоръки и мнения относно изготвеното меню заинтересованите лица могат да се възползват от:

e-mail: hranene_kn@abv.bg и тел.0888030337 - Гл. технолог

За всички изказани мнения предварително благодарим!