



Меню приготовления блюд
на "06" Май 2025 год.

Рацион: Школьное питание
Возрастная категория ОБЗ с 12 до 18 лет

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторая/ Вторник:					
Завтрак:							
	388	Котлеты рыбные	80	12,70	8,50	12,20	177,00
	234	Соус томатный	40	0,40	1,87	2,53	29,00
	138	Картофельное пюре	180	3,70	5,90	24,00	239,00
	274	Чай с лимоном и сахаром	200	0,10	0,00	9,30	37,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			550	20,00	17	72	604
Обед:							
	4	Овощи - порционно в пареке	100	0,40	0,20	0,30	95,00
	148	Суп с клецками	250	2,77	5,28	15,61	121,00
	213	Макаронные изделия, запечённые с сыром	205	9,62	16,09	32,30	320,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	259	Вак. белки	100	11,30	11,10	23,70	242,00
	***	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,00	92,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	70	4,20	0,70	34,02	171,00
Итого за обед			1125	28,29	33,37	116,31	986
Итого стоимость рациона		198,00					

Технолог общественного питания: *Жуль* В.Н.Жонина

