



Меню приготовления блюд
на "19" Мая 2025 год.

Разработано: Технолог общественного питания
Возрастная категория: ОВЗ с 12 до 18 лет.

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторник/ Понедельник					
Завтрак							
	302	Каша "Артек" молочная вязкая с маслом	260	9,20	7,20	36,80	242,00
	287	Кофейный напиток на молоке	200	3,20	2,80	18,50	109,00
	306	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,00
	1	Бутерброд с маслом	40	2,40	8,60	14,60	146,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			590	23,00	24	94	682
Обед							
	6	Салат из белокочанной капусты	100	2,76	6,16	14,02	124,00
	63	Суп картофельный с горохом	250	5,00	5,00	17,00	128,00
	233	Мясо птицы (филе), припущенное в томатном соусе	90	22,03	19,99	3,26	280,00
	297(176)	Рис отварной	180	4,32	7,20	44,16	261,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за обед			870	37,11	38,85	112,74	957
Итого стоимость рациона			198,00				

Технолог общественного питания: *В.Н.Жонина*

