



Меню приготовления блюд
на "21" Мая 2025 год.

Возрастная группа: Старшие классы

Примечания	№ рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена завтрака
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Вторник/Среда						
Завтрак 1 вариант								
	106	Тефтели из говядины с рисом	100	8,40	13,28	10,07	193,38	
	212	Макаронные изделия отварные	180	6,60	4,70	39,40	230,00	
	285	Чай с лимоном и сахаром	200	0,10	0,00	9,30	37,00	
	1	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,40	0,33	13,89	68,10	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	2,40	0,40	19,44	98,00	
Итого за завтрак			550	20	19	92	626	89-10
Завтрак 2 вариант								
	5	Салат отварная (порционно)	60	0,9	0,1	5,9	28	
	112	Плов из мяса птицы	230	23,14	28,95	38,42	510,00	
	289	Каша с молоком	200	0,00	0,10	9,90	40,00	
	1	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,40	0,33	13,89	68,10	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	2,40	0,40	19,44	98,00	
Итого за завтрак			560	29	30	88	744	89-10
Завтрак 3 вариант								
	4	Овощи порционно(огурцы св.)	100	0,4	0,2	0,8	56,00	
	97	Жаркое по-домашнему	180	17,37	17,91	17,01	301,00	
	287	Кофейный напиток на молоке	200	3,20	2,80	18,50	109,00	
	1	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,40	0,33	13,89	68,10	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	2,40	0,40	19,44	98,00	
Итого за завтрак			550	26	22	70	632	89-10

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина

