



**Меню приготовления блюд
на "24 " Июня 2025 год.**

Возрастная категория с 7 до 11 лет ЛДП

Прием пищи	№ рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторая / Вторник					
Завтрак	196	Каша молочная "Дружба"с маслом	205	6,50	12,50	35,10	278,00
	7	Яйцо отварное	40	6,86	6,21	0,38	85,00
	296	Чай с сахаром и молоком	200	1,40	1,40	11,20	61,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	60	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			505	17,76	20,61	70,98	546,00
Обед	78	Икра морковная	60	0,28	0,04	0,76	10,00
	139	Суп картофельный с бобовыми	200	7,90	4,30	31,50	199,00
	97	Жаркое по-домашнему	180	25,40	25,80	23,00	429,00
	ТТК	Напиток "Витошка"	200	0,00	0,00	19,00	80,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	1,80	0,30	14,58	73,00
	3	Хлеб ржаной	30	2,07	0,27	12,39	62,00
Итого за обед			700,00	37,45	30,71	101,23	853,00
Итого стоимость рациона							156-00

Технолог общественного питания:  В.Н.Жонина



**Меню приготовления блюд
на "24 " Июня 2025 год.**

Возрастная категория с 12 до 14 лет ДЛТО

Прием пищи	рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторая / Вторник					
Завтрак	196	Каша молочная "Дружба"с маслом	260	8,05	15,48	43,46	344,00
	7	Яйцо отварное	40	6,86	6,21	0,38	85,00
	296	Чай с сахаром и молоком	200	1,40	1,40	11,20	61,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	60	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			560	19,31	23,59	79,34	612,00
Обед	78	Икра морковная	100	0,28	0,04	0,76	10,00
	139	Суп картофельный с бобовыми	250	7,90	4,30	31,50	199,00
	97	Жаркое по-домашнему	180	25,40	25,80	23,00	429,00
	ТТК	Напиток "Витошка"	200	0,00	0,00	19,00	80,00
	3	Хлеб ржаной	30	2,07	0,27	12,39	62,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	1,80	0,30	14,58	73,00
Итого за обед			800,00	37,45	30,71	101,23	853,00
Итого стоимость рациона							156-00

Технолог общественного питания:  В.Н. Жонина