



Меню приготовления блюд
на "30" Апрель 2026г.

Возрастная категория **ОВЗ, СВО с 7 до 11 лет**

Прием пищи	№ рецептура	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая/ Четверг					
Завтрак							
	8	Йогурт для детского питания	100	3,20	3,20	4,50	62,00
	311	Каша молочная "Дружба" с маслом	205	6,20	8,44	32,77	242,00
	***	Фрукты свежие	100	0,56	0,56	13,72	51,80
	685	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			655,00	13,06	12,70	85,19	517,80
Обед							
	4	Огурцы свежие порционно	60	1,26	3,76	9,73	64,28
	63	Суп картофельный с крупой	200	2,08	2,00	15,44	89,60
	212	Макаронные изделия отварные	150	5,82	4,31	37,08	210,50
	233	Мясо птицы(филе),приущенное в томатном соусе	90	22,03	19,99	3,26	280,00
	285	Чай с сахаром и лимоном	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 обед			750	34,29	30,56	99,11	803,38
Итого стоимость рациона							176,00

Технолог общественного питания: *В.Н.Жонина*

