



Директор ММУЗ «Центр №21» А.А.Калинин



Директор Центра ОБ «Медицина» И.Г.Файрузалин

Меню приготовления блюд
на 01-й Февраль 2022 года

Возрастная категория ОБЗ с 12 лет и старше

Пример пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость блюда (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Итого/день		Второй/ Вторые						
Завтрак								
	302,00	Хлеб пшеничный молочный жидкая с маслом	185	6,50	8,00	30,70	221,00	
	692,00	кофейный напиток	200	2,90	2,80	14,90	94,00	
	3	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком для детей дошкольного и школьного возраста)	30	2	0,4	19,8	86	
Итого за Завтрак			415	11,8	11,16	65,4	408,8	
Обед								
	3	Огурцы свежие (порционный)	50	0,4	0,1	0,8	6	
	148,00	Суп-лапша	250	2,77	5,28	15,61	121,35	
	166,00	Тефтели из говядины с томатным соусом	100	8,76	12,21	8,85	180,64	
	173,00	Каша гречневая толкая с маслом	185	5,71	5,48	25,70	174,74	
	685	Чай с сахаром	200	0,1	0	9,10	35,0	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком для детей дошкольного и школьного возраста)	50	4	0,6	33,0	140	
	8,00	Кисломолочный продукт для детского питания	100	3,2	3,2	4,5	62	
Итого за Обед			935	25	27	98	722	141,36

Технический специалист по питанию: *С.И.И.* В.Н.Жонин

