



"Систематизация"
Директор МОБУ Диней № 6 *И.Н.Чернышова*



Меню приготовления блюд
на "21" Апрель 2022 год

Возрастная категория Q83 с 7 до 11 лет

Приемы пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетиче- ская ценность	Стоимость (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Ведущая/день		Вторник/Четверг						
Завтрак								
	161,00	суп молочный с крупой	200	4,40	4,10	16,40	120,00	
	239	Вар-белки	100	11,3	11,1	23,70	242,0	
	685,00	чай с сахаром	200	0,1	0	9,10	35,0	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный взрослым белком (для детей дошкольного и школьного возраста)	30	2	0,4	19,8	86	
Итого за Завтрак			530	18,2	15,56	69	482,8	
Обед								
	2	Огуры свежие (порционные)	50	0,4	0,1	1,3	7	
	34,00	Свекольник со сметаной	210	2,80	5,10	13,70	108,00	
	469,00	Фрикадельки мясные с томатным соусом	100	9,25	9,84	7,96	157,63	
	138,00	Картофельное пюре	150	3,95	6,99	26,5	177,19	
	685	Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный взрослым белком (для детей дошкольного и школьного возраста)	50	4	0,6	33,0	143	
	8,00	Кисломолочный продукт для детского питания	100	3,20	3,20	4,5	62	
Итого за Обед			860	22,86	24,94	97,15	696,6	136,90

Технолог общественного питания: *В.Н.Жонина*

