



Меню приготовления блюд  
на "31" Января 2022 год.

Возрастная категория ОБЗ с 12 и старше.

Примечания	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Закрытая соль жесткость	№ рецептуры	Стоимость блюда (руб.)
			Белки	Жиры	Углеводы			
<b>Второй/Полдесертный</b>								
<b>Завтрак</b>								
	молоко натуральное	145	13,60	21,00	2,40	252,90	340,00	
	чай с сахаром	200	0,1	0	0,10	35,0	685,00	
	Хлеб пшеничный обогащенный водородным белком (для детей дошкольного и школьного возраста)	30	2	0,4	19,8	86	3,00	
<b>Итого за Завтрак</b>		<b>375</b>	<b>16,1</b>	<b>21,36</b>	<b>31,3</b>	<b>373,7</b>		
<b>Обед</b>								
	Сливки жирные безкислотной закваски	60	1,38	3,08	7,01	62,12	2	
	Суп картофельный с мясорыбными идеями	250	2,70	2,50	18,80	111,00	140,00	
	Блюдо мясное мякотью индейки с маком	210	7,38	9,08	34,85	250,90	313,00	
	Чай витаминизированный	200			9,7	39	685,00	
	Хлеб пшеничный обогащенный водородным белком (для детей дошкольного и школьного возраста)	30	2	0,4	19,8	86	3,00	
	Батон зерновой (для маля)	30	4	0,5	27,5	130	4,00	
	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	17	
	Шпацик	100	0,4	0,4	9,8		1	
<b>Итого за Обед</b>		<b>890,0</b>	<b>18,3</b>	<b>23,2</b>	<b>127,6</b>	<b>748,1</b>		
<b>Итого за День</b>		<b>1265,0</b>	<b>34,4</b>	<b>44,6</b>	<b>158,9</b>	<b>1121,8</b>	<b>141,36</b>	

Технолог общественного питания *В.И. Жонина*

