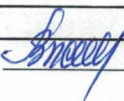




Меню приготовления блюд
на " 02 " Июня 2022 год.

Возрастная категория с 7 до 11 лет ЛДП

Прием пищи	№ рецепту ры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая / Четверг					
Завтрак							
	302	Каша молочная "Артек"	200/10	10	10,1	51,1	336
	692	Кофейный напиток	200	3,04	3,32	16,39	108
	тк.1	Хлеб пшеничный обогащ.	30	2,1	0,36	11,1	57
Итого за Завтрак			440	15,14	13,78	78,59	501
Обед	таб.32	Огурцы порционно	40	0,28	0,04	0,76	4,4
	132	Рассольник Ленинградский со сметаной	200/5	3,3	5,88	22	134
	131	Плов из филе птицы	180	14,4	14,4	40	341
	ТТК	Напиток "Витошка"	200	0	0	19	80
	тк.1	Хлеб пшеничный обогащ.	30	3,5	0,6	18,5	95
	тк.2	Хлеб ржаной обогащ.	30	2,07	0,27	12,39	61,5
Итого за Обед			840	23,55	21,19	112,65	715,9
Итого за День			1280	43	39	207	1342
Итого стоимость рациона				125 руб.60коп.			

Технолог общественного питания:  В.Н.Жонина



Согласовано
И.О. Директора МОБУ Лицея № 6
Н.Н. Чернышова



"Утверждаю"
Председатель Совета И.О. "Мелеузовское"
И.Г. Фахуллин

Меню приготовления блюд
на " 02 " Июня 2022 год.

Возрастная категория с 12 и старше ЛДП и ЛТО

Прием пищи	№ рецепту ры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая / Четверг					
Завтрак							
	302	Каша молочная "Артек"	200/10	10	10,1	51,1	336
	692	Кофейный напиток	200	3,04	3,32	16,39	108
	тк.1	Хлеб пшеничный обогаш.	40	2,1	0,36	11,1	57
Итого за Завтрак			450	15,14	13,78	78,59	501
Обед	таб.32	Огурцы порционнно	20	0,28	0,04	0,76	4,4
	132	Рассольник Ленинградский	250	3,3	5,88	22	134
	131	Плов из филе птицы	180	14,4	14,4	40	341
	ТТК	Напиток "Витошка"	200	0	0	19	80
	тк.1	Хлеб пшеничный обогаш.	30	3,5	0,6	18,5	95
	тк.2	Хлеб ржаной обогаш.	30	2,07	0,27	12,39	61,5
Итого за Обед			710	23,55	21,19	112,65	715,9
Итого за День			1160	39	35	191	1217
Итого стоимость рациона			125 руб.60коп.				

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина