



Меню приготовления блюд
на "05" Сентября 2022 года.

Возрастная категория **ОВЗ с 12 до 18 лет**

Прием пищи	№ рецептур м	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторая/ Понедельник					
Завтрак							
	340	Омлет натуральный	145	13,60	21,00	2,40	252,90
	685	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	9,10	35,00
	3	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	40	2,00	0,40	19,80	86,00
Итого за Завтрак				16,10	21,36	31,30	373,70
Обед							
	6	Салат из белокачанной капусты	50	1,38	3,08	7,01	62,12
	140	Суп картофельный с макаронами изделиями	250	2,16	2,00	15,04	88,80
	302	Каша пшеница молочная с маслом	200/10	7,38	9,08	34,85	250,90
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	39,90
	3	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	40	2,00	0,40	19,80	86,00
	7	Батон нарезной для(масла)	30	4,00	0,50	27,50	130,00
	17	Масло сливочное	10	0,00	7,30	0,10	66,00
Итого за Обед				17,40	22,31	114,03	722,92
				141-36			

Технолог общественного питания: *В.Н.Жонина*

