



Меню приготовления блюд  
на "05" Декабря 2022 год.

Возрастная категория ОВЗ с 12 до 18 лет

Прием пищи	№ рецептур ы	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Второй/ Поведельник					
Завтрак							
	340	Омлет натуральный	145	13,60	21,00	2,40	253,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	3,00	0,00	19,00	94,00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>385</b>	<b>16,60</b>	<b>21,00</b>	<b>31,30</b>	<b>387,00</b>
Обед							
	6	Салат из белокочанной капусты	50	1,38	3,08	7,01	62,00
	140	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,00	8,63	23,88	268,75
	302	Каша пшеница молочная с маслом	210	17,50	13,80	47,00	315,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	3,00	0,00	19,00	94,00
	7	Батон шпритовой для(масла)	30	3,00	0,20	22,50	104,00
	17	Масло сливочное	10	0,00	7,00	0,00	66,00
<b>Итого за обед</b>			<b>790</b>	<b>30,88</b>	<b>32,71</b>	<b>129,29</b>	<b>949,75</b>
<b>Итого стоимость рациона</b>							<b>141-36</b>

Технолог общественного питания: *В.Н.Жонина* В.Н.Жонина

