



Меню приготовления блюд
на "13" Сентября 2022 год.

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

Присм пищи	№ рецептур ы	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая/ Вторник					
Завтрак	78	Суп молочный с вермишелью (лапша)	200	4,40	4,16	15,92	118,40
	1	Бутерброд с маслом	30/10	0,10	0,00	9,10	35,00
	693	Какао с молоком	200	1,40	1,40	11,20	61,00
	3	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского)	30	2,00	0,40	19,80	86,00
Итого за завтрак				9,30	13,12	59,42	385,20
Обед							
	138	Суп картофельный с крупой	250	2,13	2,00	15,47	90,00
	2	Огурцы свежие (порционно)	50	0,40	0,10	1,30	7,00
	98	Биточки мясные с томатным соусом	60/40	9,97	11,90	8,87	182,53
	212	Макаронные изделия отварные с маслом	180	5,82	4,31	37,08	210,50
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	39,90
	261	Сосиска в тесте	85	6,60	8,00	18,80	175,00
	3	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	30	4,00	0,60	33,00	143,00
Итого за обед				28,92	26,91	124,50	847,43
Итого стоимость рациона							141-36

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина

