



"Универсальное"
Проектирование, Строительство, Монтаж
И.Г.Филиппова

Меню приготовления блюд
на "21" Ноября 2022 год.

Возрастная категория ОБЗ с 12 до 18 лет

Прием пищи	№ рецептур ы	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Второй/ Вторник					
Завтрак							
	302	Каша пшеничная молочная с маслом	185	15,42	12,16	41,40	277,50
	692	Кофейный напиток	200	2,90	2,80	14,90	94,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	3,00	0,30	14,80	71,00
Итого за завтрак			415	21,32	15,26	71,10	442,50
Обед							
	4	Огурцы соленные (порционно)	50	0,40	0,10	0,80	6,00
	148	Суп-паша	250	2,50	7,50	13,75	130,00
	104	Тефтели из говядины с томатным соусом	100	13,00	12,21	12,00	181,00
	173	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,40	6,80	45,40	288,00
	648	Кисель из плодово-ягодного концентрата	200	0,00	0,00	23,00	98,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	60	3,00	0,50	29,50	177,00
	27	Сыр (порциями)	10	2,60	2,70	0,00	35,00
Итого за Обед			850	33,90	29,81	124,45	915,00
Итого стоимость рациона							141-36

Технолог общественного питания: *В.Н.Жолта*

