



Меню приготовления блюд
на "25" Октября 2022 год.

Возрастная категория ОВЗ с 12 до 18 лет

Прием пищи	№ рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая/ Вторая					
Завтрак							
	78	Суп молочный с вермишелью (лапша)	200	4,40	4,16	15,92	118,00
	1	Бутерброд с маслом	40	2,40	8,60	14,60	146,00
	693	Какао с молоком	200	3,60	3,30	13,70	98,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	3,00	0,30	14,80	71,00
Итого за завтрак				12,90	16,31	58,97	433,40
Обед							
	138	Суп картофельный с крупой	250	2,66	2,50	19,34	112,00
	2	Огурцы свежие (порционно)	50	0,40	0,10	1,30	7,00
	98	Биточки мясные с томатным соусом	100	9,97	14,82	12,49	225,00
	212	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,60	4,70	39,40	230,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	40,00
	261	Сосиска в тесте	85	6,60	8,00	18,80	175,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	4,00	1,00	24,00	118,00
Итого за обед				30,23	31,12	125,31	907,00
Итого стоимость рациона				141-36			

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина

