



**Меню приготовления блюд
на "26" Июня 2023 год.**

Возрастная категория с 7 до 11 лет ЛДП

Прием пищи	№ рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторая / Понедельник					
Завтрак	27	Сыр порционно	10	2,63	2,66	0,00	35,00
	302	Каша пшеничная молочная с маслом	260	13,83	12,73	39,35	327,00
	686	Чай с молоком	200	0,06	0,01	15,18	63,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	2,10	0,36	11,10	57,00
Итого за завтрак			500	18,62	15,76	65,63	482,00
Обед	таб.32	Овощи свежие (порционно)	40	1,13	6,19	4,72	10,00
	62	Суп картофельный с клецками	200	1,36	2,32	8,80	62,00
	131	Плов из филе птицы	180	28,60	35,10	28,40	341,00
	631	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,91	75,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	80	5,60	0,90	30,90	157,00
Итого за обед			700,00	36,82	44,64	91,72	645,00
Итого стоимость рациона							140-00


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



**Меню приготовления блюд
на "26" Июня 2023 год.**

Возрастная категория с 12 до 14 лет ДЛТО

Прием пищи	№ рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторая / Понедельник					
Завтрак	27	Сыр порционно	10	2,63	2,66	0,00	35,00
	302	Каша пшеничная молочная с маслом	210	13,83	12,73	39,35	327,00
	686	Чай с молоком	200	0,06	0,01	15,18	63,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	2,10	0,36	11,10	57,00
Итого за завтрак			550	15,96	13,31	58,06	418,24
Обед	таб.32	Овощи свежие (порционно)	40	1,13	6,19	4,72	10,00
	62	Суп картофельный с клецками	250	1,70	2,90	11,00	117,00
	131	Плов из филе птицы	180	28,60	35,10	28,40	341,00
	631	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	18,91	75,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	100	9,28	1,45	51,48	260,00
Итого за обед			800,00	26,67	27,20	126,11	872,10
Итого стоимость рациона							140-00

Технолог общественного питания:  В.Н.Жонина