



Метод приготовления блюд
на "09" Ноября 2023 год.

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

Прием пищи Неделя/день	№ рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая
				Белки	Жиры	Углеводы	
		Первая/ Четверг					
Завтрак							
	80	Рыба, запеченная с овощами	140	10,25	6,60	2,20	110,00
	107	Пюре гороховое	150	14,60	5,10	33,10	240,00
	701	Напиток абсорбционный	200	0,00	0,00	23,50	89,00
	270	Плюшка Новомиосковская	50	3,90	2,90	25,50	146,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	4,00	0,60	24,00	118,00
Итого за завтрак			590	32,75	15,20	108,30	703,00
Обед							
	17	Салат из моркови	50	0,42	1,83	2,25	27,59
	56	Борщ с капустой и картофелем	250	2,03	5,67	10,16	100,62
	233	Мясо птицы припущенное в томатном соусе	90	10,59	9,63	2,85	140,00
	212	Макаронные изделия отварные	180	5,53	3,94	33,01	193,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	4,00	0,60	24,00	118,00
Итого за обед			820	22,57	21,67	82,25	619,21
Итого стоимость рациона							157,65

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



