



Меню приготовления блюд  
на "18" Сентября 2023 года.

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

Прием пищи	№ рецептур ы	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая/ Понедельник					
Завтрак							
	302	Каша манная молочная с маслом	260	5,40	7,20	26,80	194,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,10	9,98	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	4,00	1,00	24,00	118,00
	1	Бутерброд с маслом	40	2,40	8,60	14,60	146,00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>500</b>	<b>11,90</b>	<b>16,80</b>	<b>74,50</b>	<b>493,00</b>
Обед							
	140	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,25	6,25	21,25	160,00
	302	Каша овсяная "Геркулес" молочная вязкая	210	8,10	9,80	35,60	264,00
	3	Бутерброд с сыром	40	5,00	3,00	14,50	107,00
	306	Яблоко вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,10	9,98	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	60	5,00	2,00	40,30	142,00
<b>Итого за обед</b>			<b>800</b>	<b>25,18</b>	<b>21,40</b>	<b>117,48</b>	<b>713,00</b>
<b>Итого стоимость рациона</b>							<b>157,65</b>

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

