



Меню приготовления блюд
на "19" Сентября 2023 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/ Вторник					
Завтрак							
	78	Суп молочный с вермишелью	250	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)	60	2,00	0,30	14,80	71,00
Итого за завтрак			550	15,40	18,06	84,52	504,00
Обед							
	63	Суп картофельный с горохом	250	5,00	5,00	17,00	128,00
	6	Салат из свежей капусты с морковью	50	1,14	2,56	5,83	52,00
	98	Биточки мясные с томатным соусом	100	9,76	14,82	12,49	225,00
	212	Макаронные изделия отварные с маслом	180	5,53	3,94	33,01	193,00
	***	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,00	92,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	4,00	1,00	24,00	118,00
Итого за обед			1030	26,43	27,52	122,31	848,00
Итого стоимость рациона							157-65

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

