



Меню приготовления блюд
на "19" Октября 2023 год.

Возрастная категория ОВЗ с 12 до 18 лет

Приним пищи	№ рецептур ы	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая/ Четверг					
Завтрак							
	128	Котлеты куриные с соусом	110	9,40	14,61	9,53	213,00
	107	Пюре гороховое	150	14,60	5,10	33,10	240,00
	791	Напиток яблочный	200	0,00	0,00	23,50	89,00
	270	Плошка Новомосковская	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			560	31,90	23,61	115,63	806,00
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 *Жаппар* В.Н.Жонина

