



Меню приготовления блюд
на "25" Апрель 2025 года.

Вариативное меню

Возрастная категория : Старшие классы

Примечание	№ рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена завтрака
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Второй/Пятница						
Завтрак 1 вариант								
	***	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	
	311	Каша молочная пшеница с маслом	205	6,20	8,44	32,77	232,00	
	3	Бутерброд с сыром	40	2,40	8,60	14,60	146,00	
	284	Чай с молоком и сахаром	200	1,40	1,40	11,20	61,00	
	1	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,20	0,40	18,40	88,00	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	2,40	0,40	19,44	98,00	
Итого за завтрак			615	16	20	106	672	89-10
Завтрак 2 вариант								
	***	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	
	98	Биточки мясные с томатным соусом	100	10,07	13	10,37	199	
	138	Картофельное пюре	180	3,7	5,9	24	239,00	
	285	Чай с лимоном и сахаром	200	0,10	0,00	9,30	37,00	
	3	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,20	0,40	18,40	88,00	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	2,00	0,30	16,50	71,00	
Итого за завтрак			640	19	20	88	681	89-10
Завтрак 3 вариант								
	***	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	
	160	Суп молочный (лапша домашняя)	250	5,5	5,2	19,9	148,00	
	196	Каша молочная "Дружба" с маслом	205	6,2	8,44	32,77	232,00	
	685	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	9,90	40,00	
	3	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,20	0,40	18,40	88,00	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	2,40	0,40	19,44	98,00	
Итого за завтрак			825	18	15	110	653	89-10

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина

