



Меню приготовления блюд
на "02" Марта 2026 год.

Рацион: Школьное питание

Возрастная категория **ОВЗ, СВО с 7 до 11 лет.**

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторая/ Понедельник					
Завтрак							
	103	Фрикадельки мясные с соусом	100	10,57	13,10	7,80	154,00
	511	Рис припущенный	180	4,14	6,48	41,90	242,00
	685	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	70	4,00	0,70	34,00	171,00
Итого за завтрак			550	19	20	94	607
Обед							
	63	Суп картофельный с крупой	200	12,80	13,60	19,72	141,00
	128	Котлеты куриные с соусом	100	11,12	13,60	9,00	203,00
	107	Пюре гороховое	150	14,80	4,90	34,80	245,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за обед			700	42,02	32,6	97,72	751
Итого стоимость рациона							176-00

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина

Обед	Суп картофельный с крупой	200	12,80	13,60	19,72	141,00
	Котлеты куриные с соусом	100	11,12	13,60	9,00	203,00
	Пюре гороховое	150	14,80	4,90	34,80	245,00
	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за обед		700	42,02	32,6	97,72	751
Итого стоимость рациона						176-00

