



"Содержание"
Директор МДБУ "Центр №6"
И.Е.Иванова



"Утверждено"
Председатель Совета ПК "Местузжиков"
И.Е.Файфулина

Меню приготовления блюд
на "18" Марта 2025 год.

Возрастная категория: СВО с 12 до 18 лет.

Приним пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторник/ Вторник					
Завтрак							
	388	Котлеты рыбные	80	12,70	8,50	12,20	177,00
	234	Соус томатный	40	0,40	1,87	2,53	29,00
	138	Картофельное пюре	180	3,70	5,90	34,00	239,00
	274	Чай с лимоном и сахаром	200	0,10	0,00	9,30	37,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			550	20	17	72	604
Обед							
	14	Овощи порционно и нарезке (огурцы соленые)	100	0,4	0,2	0,8	95,00
	148	Суп с клецками	250	2,77	5,28	15,61	121,00
	213	Макаронные изделия, запеченная с сыром	205	9,62	16,09	32,30	320,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	259	Вак белаш	100	11,30	11,10	23,70	242,00
	***	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,00	92,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	70	4,20	0,70	34,02	171,00
Итого за обед			1125	28,29	33,37	116,31	986,2
Итого стоимость рациона							189,20

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

