



Меню приготовления блюд  
на "21" Октября 2024 год.

Рацион: Школьное питание  
Возрастная категория **ОВЗ с 7 до 11 лет**

Пример пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
<b>Неделя/день</b>							
<b>Вторник/ Понедельник</b>							
<b>Завтрак</b>							
	302	Каша "Артек" молочная вязкая с маслом	210	9,20	7,20	36,80	242,00
	287	Кофейный напиток на молоке	200	3,20	2,80	18,50	109,00
	1	Бузурброд с маслом	40	2,40	8,60	14,60	146,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>500</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>94</b>	<b>619</b>
<b>Обед</b>							
	6	Салат из белокочанной капусты	60	1,38	3,08	7,01	62,00
	63	Суп картофельный с горохом	250	5,00	5,00	17,00	128,00
	233	Мясо птицы (филе), припущенное в томатном соусе	90	22,03	19,99	3,26	280,00
	297(176)	Рис отварной	150	3,60	6,00	36,80	219,00
	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
<b>Итого за обед</b>			<b>800</b>	<b>35,31</b>	<b>34,57</b>	<b>98,27</b>	<b>851</b>
<b>Итого стоимость рациона</b>							<b>167-20</b>

Технолог общественного питания *В.Н.Жолан*

