



Меню приготовления блюда  
на "22" Апрель 2025 год.

Рац.меню: Специальное питание  
Возрастная Категория: ОВЗ с 12 до 18 лет

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторник/ Вторник					
<b>Завтрак</b>							
	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	24,00	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	3,60	0,50	24,30	122,00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>550</b>	<b>20,00</b>	<b>17</b>	<b>72</b>	<b>604</b>
<b>Обед</b>							
	4	Овощи порционно и нарезке	100	0,40	0,20	0,80	95,00
	148	Суп с клецками	250	2,77	5,28	15,61	121,00
	213	Макаронные изделия, запеченные 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
<b>Итого за обед</b>			<b>1125</b>	<b>28,29</b>	<b>33,37</b>	<b>116,31</b>	<b>986</b>
<b>Итого стоимость рациона</b>							<b>198,00</b>

Технолог общественного питания: *Жанель* П.Н.Жонина

