



Меню приготовления блюд  
на "22" Октября 2024 год.

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

Примечания	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
		<b>Второй/ Вторник</b>					
<b>Неделя/день</b>							
<b>Завтрак</b>							
	98	Котлеты из говядины с соусом	100	10,68	9,97	5,33	154,00
	212	Макаронные изделия отварные	150	5,70	5,50	36,50	218,00
	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
<b>Итого за завтрак</b>			<b>500</b>	<b>20,00</b>	<b>16</b>	<b>75</b>	<b>530</b>
<b>Обед</b>							
	4	Овощи порционно в нарезке	60	0,20	0,10	0,40	83,00
	148	Суп с клецками	200	2,22	4,23	12,49	110,00
	97	Жаркое по-домашнему	180	17,37	17,91	17,01	330,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	60	3,00	0,50	24,30	142,00
<b>Итого за обед</b>			<b>700</b>	<b>23,09</b>	<b>22,74</b>	<b>64,10</b>	<b>705</b>
<b>Итого стоимость рациона</b>							<b>167-20</b>

Технолог общественного питания *Ирина* В.Н.Живина

