



Меню приготовления блюд  
на "25" Марта 2025 год.

Возрастная категория: СВО с 5 по 11 классы.

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая/ Вторник					
<b>Завтрак</b>							
	98	Биточки мясные с томатным соусом	120	13,43	17,33	13,83	266,00
	297	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,40	6,80	45,40	288,00
	685	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>580</b>	<b>27,03</b>	<b>24,63</b>	<b>93,53</b>	<b>716</b>
<b>Обед</b>							
	63	Суп картофельный с горохом	250	5,00	5,00	17,00	128,00
	4	Овощи тушенные в паре	100	0,4	0,20	0,80	95,00
	106	Тефтели из говядины с рисом	100	8,40	13,28	10,07	193,00
	212	Макаронные изделия отварные	180	5,70	5,47	36,50	218,00
	685	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	10,00	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	60	4,00	1,00	29,20	146,00
<b>Итого за обед</b>			<b>890</b>	<b>23,7</b>	<b>24,95</b>	<b>103,57</b>	<b>820,00</b>
<b>Итого стоимость рациона</b>							<b>189-20</b>

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

