



Меню приготовления блюд  
на "25" Октября 2024 год.

Возрастная категория **ОВЗ с 12 до 18 лет**

Прим. пашн	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
				Белки	Жиры	Углеводы		
		<b>Второй/ Питание</b>						
<b>Завтрак</b>								
	311	Каша молочная пшеница с маслом	205	6,20	8,44	32,77	232,00	
	14	Какао с молоком и Витамином С "Виташка"	200	3,90	3,10	25,16	145,00	
	3	Бутерброд с маслом	40	2,40	8,60	14,60	146,00	
	***	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	2,00	0,30	14,60	73,00	
<b>Итого за завтрак</b>			<b>575</b>	<b>14,90</b>	<b>20,84</b>	<b>96,93</b>	<b>750,00</b>	
<b>Обед</b>								
	78	Нера морковная	60	1,00	4,30	4,90	62,00	
	148	Суп-лапша	250	2,50	7,50	13,75	130,00	
	98	Биточки мясные с томатным соусом	100	10,07	13,00	10,37	199,33	
	138	Картофельное пюре	180	3,70	5,90	24,00	239,00	
	***	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	
	285	Чай с сахаром и лимоном	200	0,00	0,00	9,98	40,00	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	60	4,00	1,00	29,20	146,00	
<b>Итого за обед</b>			<b>950</b>	<b>21</b>	<b>32</b>	<b>92</b>	<b>816</b>	
<b>Итого стоимость рациона</b>								<b>180,00</b>

Технолог общественного питания: *В.И.Жонина*

