



"Содержание"
Директор МОБУ Лицей №6
И.Г. Иванова



"Утверждено"
Председатель Совета ПК "Музуловское"
И.Ф. Файзуллин

Меню приготовления блюд
на "14" Мая 2026г.

Возрастная категория СВО : ОВЗ с 12 до 18 лет

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Первая/ Четверг						
Завтрак								
	8	Йогурт для детского питания	100	3,20	3,20	4,50	62,00	
	311	Каша молочная "Дружба" с маслом	205	20,20	24,40	62,70	291,00	
	685	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	9,90	40,00	
	***	Фрукты свежие	100	0,56	0,56	13,72	81,80	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00	
Итого за завтрак			655	26,96	28,66	105,22	556,80	
Обед								
	4	Огурцы свежие порционно	60	1,26	3,76	9,73	64,28	
	63	Суп картофельный с крупой	250	2,60	2,50	19,30	112,00	
	212	Макаронные изделия отварные	180	6,98	5,17	44,50	253,00	
	233	Мясо птицы(филе),прирущенное в томатном соусе	90	22,03	19,99	11,30	280,00	
	285	Чай с сахаром и лимоном	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	
Итого за обед			830	35,97	31,92	118,43	868,28	
Итого стоимость рациона								189-20

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

