

"Согласовано"  
 Директор МОБУ Лицея №6  
 И.Г.Иванова

"Утверждено"  
 Протокол Совета ДК "Образования"  
 И.Г.Иванова

Меню приготовления блюда  
 на "25" Мая 2026 год.

Возрастная категория СВО: ОВЗ с 12 лет и старше

Прим пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая/ Понедельник					
Завтрак							
	ГТК2	Котлеты из птицы с соусом	100	17,29	5,32	10,41	160,07
	212	Макаронные изделия отварные	180	6,33	5,01	39,03	241,00
	685	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	70	4,00	0,60	29,20	146,00
Итого за завтрак			550	27,72	10,93	88,54	587,07
Обед							
	148	Суп-лапша домашняя	250	2,60	4,25	11,60	96,25
	580	Гуляш из мяса птицы	90	13,63	1,67	2,47	79,13
	511	Рис припущенный	180	4,14	6,48	41,90	243,00
	685	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	60	4,00	0,60	29,20	146,00
Итого за обед			780	24,47	13,00	95,07	604,38
Итого стоимость рациона							189-20

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

