



Составлено

Директор МОБУ «Центр №6» А.А.Колпаков



Подготовлено

Технолог Советского «Мелеузовское» Ц.И.Г.Фабрицини

Меню приготовления блюд на "17" Май 2021 год.

Возрастная категория **ОВЗ**

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день							
Первая/ Понедельник							
Завтрак							
	140	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,5	5,2	19,9	148
	№ 1	Бутерброд с маслом	30/10	2	13,44	11,76	176
	685	Чай с сахаром	200	0,2	0	13,7	53
	3	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	30	2,5	0	21	115
Итого за Завтрак			520	10,2	18,64	66,36	492
Обед							
	132	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2,1	5,2	15,4	119
	13	Сыр (порциями)	10	2,6	2,67	0,33	35,5
	128	Котлеты из птицы	100	13,3	13,2	12,59	220
	212	Макаронные изделия отварные	180	5,6	4,8	35,8	209,1
	296	Чай с молоком	200	1,4	1,4	16,2	81
	3	Хлеб пшеничный, ржаной обогащенный (для детского питания)	50	3	0	23	118
	368	Яблоко	100	0	0	10	44
Итого за Обед			900	28	27	113	827
Итого стоимость рациона			100 руб.				

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

