



Меню приготовления блюд  
на "02" Апрель 2024 год.

Возрастная категория ОВЗ с 7 до 11 лет

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
		Первая/ Вторник					
Неделя/день							
<b>Завтрак</b>							
	98	Баточки мясные с томатным соусом	90	10,07	13,00	10,37	199,00
	297	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,40	6,80	45,40	288,00
	274	Чай витаминизированный	200	0,20	0,00	10,00	38,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	2,00	0,30	15,00	73,00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>500</b>	<b>22,67</b>	<b>20,1</b>	<b>80,37</b>	<b>598,00</b>
<b>Обед</b>							
	63	Суп картофельный с горохом	250	5,00	5,00	17,00	128,00
	4	Овощи (порционно)	60	0,20	0,10	0,40	3,00
	106	Тефтели из говядины с рисом	90	8,40	13,28	10,07	194,00
	212	Макаронные изделия отварные	150	5,70	5,47	36,50	218,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
	***	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого за обед</b>			<b>900</b>	<b>23</b>	<b>24,75</b>	<b>107,97</b>	<b>751,15</b>
<b>Итого стоимость рациона</b>							<b>180-00</b>

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

