



Метод приготовления блюда
на "03" Апрель 2024 год.

Возрастная категория **ОВЗ с 7 до 11 лет**

Применение пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
		Первая/Среда					
Завтрак							
	492	Паста из мяса птицы (филе)	180	17,10	21,40	28,40	377,00
	285	Чай с лимонном и сахаром	200	0,07	0,01	15,31	62,00
	8	Йогурт для детского питания	100	3,20	3,20	4,50	62,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	2,00	0,30	14,60	73,00
	3	Огурцы свежие (порционно)	50	0,40	0,10	1,30	7,00
Итого за завтрак			560	22,77	25,01	64,11	581,00
Обед							
	5	Соеда отварная (порционно)	60	0,90	0,10	5,90	28,00
	148	Суп-лапша	200	2,00	6,00	11,00	104,00
	138	Картофельные пюре	150	3,08	4,92	20,00	199,00
	103	Фрикадельки мясные с томатным соусом	100	8,50	7,00	6,10	122,00
	8	Йогурт для детского питания	100	3,20	3,20	4,50	62,00
	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
Итого за обед			860	21,00	22,00	82,00	677,00
Итого стоимость рациона							1258,00

Технолог общественного питания: *Жинжиг* В.Н.Жонниа

