



Меню приготовления блюда
на "23" Апрель 2024 год.

Рацион: Школьное питание
Возрастная категория **ОВЗ с 12 до 18 лет**

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторник/ Вторник					
Завтрак							
	98	Котлеты из говядины с соусом	100	10,68	9,97	5,33	154,00
	138	Картофельное пюре	180	3,70	5,90	24,00	166,00
	43	Сыр (порционно)	10	2,63	2,66	0,00	35,00
	274	Чай витаминизированный	200	0,20	0,00	10,00	38,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	60	4,00	0,60	28,20	146,00
Итого за завтрак			550	21	19	69	539
Обед							
	4	Овощи (порционно)	100	0,40	0,20	0,80	56,00
	148	Суп с клецками	250	2,77	5,28	15,61	121,00
	233	Мясо птицы(филе),протушенное в томатном соусе	100	22,03	19,99	3,26	280,00
	297(176)	Каша пшеничная рассыпчатая	180	9,36	9,24	56,30	347,00
	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			880	37,56	35,21	110,17	966
Итого стоимость рациона							180,00

Технолог общественного питания: *Аманжол* В.Н.Кочина

