



Меню приготовления блюд  
на "23" Апрель 2024 год.

Рацион: Школьное питание  
Возрастная категория: ОВЗ с 7 до 11 лет

Пример пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторник/ Вторник					
<b>Завтрак</b>							
	3	Огурцы свежие	50	0,40	0,10	1,30	7,00
	98	Котлеты из говядины с соусом	100	10,68	9,97	5,33	154,00
	138	Картофельное пюре	150	3,70	5,90	24,00	166,00
	42	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)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>560</b>	<b>21,00</b>	<b>19</b>	<b>65</b>	<b>521</b>
<b>Обед</b>							
	4	Овощи (порционно)	60	0,20	0,10	0,40	3,00
	148	Суп с клецками	200	2,22	4,23	12,49	97,00
	233	Мясо птицы(филе),приготовленное в томатном соусе	90	22,03	19,99	3,26	280,00
	297(176)	Каша пшеничная рассыпчатая	150	7,80	7,70	46,90	289,00
	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
<b>Итого за обед</b>			<b>750</b>	<b>35,55</b>	<b>32,52</b>	<b>97,25</b>	<b>831</b>
<b>Итого стоимость рациона</b>							<b>180,00</b>

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

