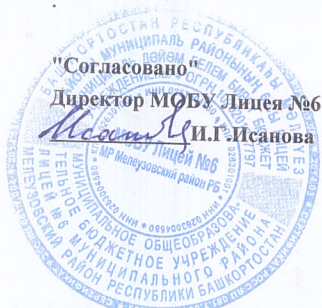


**Меню приготовления блюд
на "15" Июня 2024 год.**

Возрастная категория с 12 до 14 лет ДЛТО

Прием пищи	№ рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая / Суббота					
Завтрак	160	Суп молочный с крупой	250	4,40	5,10	18,10	136,00
	630	Чай с сахаром и молоком	200	1,45	1,60	17,32	90,00
	273	Выпечка	50	3,65	5,85	27,70	179,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			550	13,60	13,15	89,22	539,00
Обед	таб.32	Овощи свежие (порционно)	60	0,72	0,12	2,28	15,00
	132	Рассольник Ленинградский со сметаной	260	3,30	5,88	22,00	134,00
	176	Картофельное пюре	180	17,70	5,80	41,60	292,00
	128	Котлета из куриного филе с соусом	100	11,00	15,66	9,00	221,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	1,80	0,30	14,58	73,00
	3	Хлеб ржаной	20	2,07	0,27	12,39	62,00
Итого за обед			850	36,59	28,03	111,75	837,00
Итого стоимость рациона							150-22

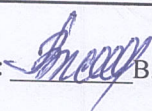
Технолог общественного питания: В.Н.Жонина



**Меню приготовления блюд
на "15" Июня 2024 год.**

Возрастная категория с 7 до 11 лет ЛДП

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая / Суббота					
Завтрак	160	Суп молочный с крупой	250	4,40	5,10	18,10	136,00
	693	Какао с молоком	200	3,60	3,30	13,70	98,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			500	11,00	8,90	42,40	356,00
Обед	таб.32	Овощи свежие в нарезке	60	0,72	0,12	2,28	15,00
	132	Рассольник Ленинградский со сметаной	205	3,30	5,88	22,00	134,00
	176	Картофельное пюре	150	3,00	7,30	23,01	142,00
	128	Котлета из куриного филе с соусом	100	11,00	15,66	9,00	221,00
	ТТК	Напиток "Витошка"	200	0,00	0,00	19,00	80,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	1,80	0,30	14,58	73,00
	3	Хлеб ржаной	30	2,07	0,27	12,39	62,00
Итого за обед			775	21,89	29,53	102,26	727,00
Итого стоимость рациона							150-22

Технолог общественного питания:  В.Н.Жонина