



Специальный № 100  
 Директор В.Н.Жоман  
 И.Г.Жоман



Меню приготовления блюд  
 на "03" Марта 2025 год.

Возрастная категория СВО с 12 до 18 лет.

Примен. пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
		Второй/ Поведельник					
<b>Завтрак</b>							
	302	Каша "Артек" молочная вязкая	260	9,20	7,20	36,80	242,00
	306	Яйцо вареное	40	5,08	4,60	0,28	63,00
	287	Кофейный напиток из молока	200	3,20	2,80	18,50	109,00
	1	Бутерброд с маслом	40	2,40	8,60	14,60	146,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>590</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>94</b>	<b>682</b>
<b>Обед</b>							
	6	Салат из белокочанной капусты	100	2,76	6,16	14,02	124,00
	63	Суп картофельный с горохом	250	5,00	5,00	17,00	128,00
	233	Мясо птицы (филе), припущенное в томатном соусе	90	22,03	19,99	3,28	280,00
	297(176)	Рис отварной	180	4,32	7,20	44,16	263,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	10,00	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
<b>Итого за обед</b>			<b>870</b>	<b>37,11</b>	<b>38,85</b>	<b>112,74</b>	<b>957</b>
<b>Итого стоимость рациона</b>			<b>189,20</b>				

Технолог общественного питания: *Жоман* В.Н.Жоман

