



Министерство здравоохранения
Республики Татарстан
Директор ИОКП Липина Н.С.
И.П. Липина



"Утиязлан"
Центр гигиены и эпидемиологии
Пресс-служба Центра ГИЭ "Мелеузиков"
И.П. Федулова

Меню приготовления блюд
на "05" Марта 2025 год.

Возрастная категория **ОВЗ с 12 до 18 лет**

Примечание	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Второй / Среда					
Завтрак							
	106	Тефтели из говядины с рисом	100	8,40	13,28	10,07	193,38
	212	Мучные изделия отварные	180	6,60	4,70	39,40	230,00
	285	Чай с сахаром и лимоном	200	0,10	0,00	9,30	37,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	70	4,20	0,70	34,02	171,00
Итого за завтрак			550	19,30	18,68	92,79	631,00
Обед							
	5	Свежая отварная (сладко-кислая) в нарезке	100	1,80	0,20	11,80	56,00
	53	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,94	5,14	8,97	91,00
	131	Плов из мяса птицы (филе)	180	28,60	35,10	28,40	547,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	70	4,20	0,70	34,02	171,00
Итого за обед			800	36,54	41,14	93,17	905
Итого стоимость рациона							198-00

Технолог общественного питания: *Липина Н.С.* В.Н.Жонина

