



Меню приготовления блюд  
на "05" Марта 2025 год.

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

Пример паша	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
		Второй/ Средн					
<b>Неделя/день</b>							
<b>Завтрак</b>							
	106	Тефтели из говядины с рисом	100	8,40	13,28	10,07	193,38
	212	Макаронные изделия отварные	150	5,70	5,50	36,50	218,00
	285	Чай с сахаром и лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,62
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>500</b>	<b>17,47</b>	<b>19,29</b>	<b>86,18</b>	<b>595</b>
<b>Обед</b>							
	5	Свекла отварная (порционно) в нарезке	60	0,90	0,10	5,90	83,00
	53	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,55	4,11	7,18	110,00
	131	Плов из мяса птицы (филе)	170	27,01	33,15	26,82	517,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	60	4,00	0,60	29,20	146,00
<b>Итого за обед</b>			<b>740</b>	<b>33,46</b>	<b>37,96</b>	<b>79,08</b>	<b>896</b>
<b>Итого стоимость, рашпона</b>							<b>176,00</b>

Технолог общественного питания: *В.Н.Жонина*

