



"Согласовано"
Директор МБОУ "Лицей №6"
И.Г. Давыдова



"Утверждено"
Президентом Совета ИК "Молодежное"
И.Г. Фабрициус

Меню приготовления блюд
на 08 февраля 2025 года.

Вариантное меню

Возрастная категория : Старшие классы.

Примечания	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена завтрака
				Белок	Жиры	Углеводы		
		Неделя/день Вторник/Вторник						
		Завтрак 1 вариант						
	348	Котлеты рыбные	80	12,70	8,50	12,20	177,00	
	234	Соус томатный	40	0,40	1,87	2,53	29,00	
	138	Картофельное пюре	180	3,70	5,90	24,00	239,00	
	274	Чай с лимоном и сахаром	200	0,10	0,00	9,30	37,00	
	1	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,20	0,40	18,40	88,00	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	2,40	0,40	19,44	98,00	
Итого за завтрак			570	23	17	86	668	89-10
		Завтрак 2 вариант						
	4	Овощи в парезке, порционно(огурцы)	100	0,4	0,2	0,8	95	
	213	Макаронные изделия, запеченные с	205	9,62	16,09	32,3	317,00	
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,10	9,90	40,00	
	3	Хлеб ржаной	30	3,20	0,40	18,40	88,00	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	2,40	0,40	19,44	98,00	
Итого за завтрак			575	16	17	81	638	89-10
		Завтрак 3 вариант						
	106	Тефтели из говядины с томатным соусом	100	8,76	12,21	8,85	181,00	
	173	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,4	6,8	45,4	288,00	
	648	Кисель из плодового/доядного	200	0,00	0,00	20,00	76,00	
	3	Хлеб ржано-пшеничный	30	3,20	0,40	18,40	88,00	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	2,40	0,40	19,44	98,00	
Итого за завтрак			550	25	20	112	731	89-10

Технолог общественного питания: с *Андрей* В.Н.Жоппа

