



Меню приготовления блюд
на "18" Февраля 2025 год.

Район: Школьное питание
Возрастная категория **ОВЗ, СВО с 7 до 11 лет**

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
		Вторая/ Вторник					
Неделя/день							
Завтрак							
	388	Котлеты рыбные	80	12,70	8,50	12,20	177,00
	234	Соус томатный	30	0,30	1,40	1,90	22,00
	138	Картофельное пюре	150	3,08	4,92	20,00	199,00
	274	Чай с лимоном и сахаром	200	0,10	0,00	9,30	37,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			510	19,00	15	68	557
Обед							
	4	Овощи порционно и нарезке (огурцы соленые)	60,00	0,20	0,10	0,40	83,00
	148	Суп с клецками	200,00	2,22	4,23	12,49	110,00
	213	Макаронные изделия, запеченная с сыром	205	9,62	16,09	32,30	320,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	259	Вик белая	100	11,30	11,10	23,70	242,00
	***	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,00	92,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	60	3,00	0,50	24,30	142,00
Итого за обед			1025	16,34	21,12	99,39	787
Итого стоимость рациона							176-00

Технолог общественного питания: *В.Н.Жонина*

