



Меню приготовления блюд  
на "20" Февраля 2025 год.

Возрастная категория с 7 до 11 лет;  
Бесплатное горячее питание

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторник/ Четверг					
<b>Завтрак</b>							
	128	Котлеты куриные с соусом	100	11,12	13,60	9,00	203,00
	297	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	5,70	37,80	240,00
	685	Чай с сахаром	200	0,01	0,00	9,90	40,00
	8	Йогурт для детского питания	100	3,20	3,20	4,50	62,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	2,00	0,30	14,60	73,00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>580</b>	<b>24,93</b>	<b>22,8</b>	<b>75,8</b>	<b>618</b>
<b>Итого стоимость, р/рациона</b>							<b>82-50</b>

Возрастная категория с 12 до 18 лет;  
Родительская плата: ММС;МО.

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторник/Четверг					
<b>Завтрак</b>							
	128	Котлеты куриные с соусом	100	11,12	13,60	9,00	203,00
	297	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,40	6,80	45,40	288,00
	685	Чай с сахаром	200	0,01	0,00	9,90	40,00
	8	Йогурт для детского питания	100	3,20	3,20	4,50	62,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	2,00	0,30	14,60	73,00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>610</b>	<b>26,73</b>	<b>23,9</b>	<b>83,4</b>	<b>666</b>
<b>Итого стоимость, р/рациона</b>							<b>89-10</b>

Технолог общественного питания: *Алиса* В.Н.Жонина

