



Меню приготовления блюд  
на "27" Февраля 2025 года.

"Устурлык"  
Председатель Совета ПК "Медицинское"  
И.С. Файзуллин

Вариант №1 Меню

Возрастная категория: Старшие классы

Прочие позиции	№ рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Цена за порция
				Белки	Жиры	Углеводы		
Итого за вариант		<b>Первая Четверг</b>						
Вариант 1 вариант								
	128	Котлеты куриные с соусом	100	11,12	13,60	9,00	203,00	
	212	Макаронные изделия отварные	180	6,60	4,70	39,40	230,00	
	665	Чай с сахаром	200	0,01	0,00	9,90	40,00	
	3	Хлеб ржаной	30	3,20	0,40	18,40	88,00	
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	2,00	0,30	16,50	71,00	
Итого за вариант			<b>550</b>	<b>23</b>	<b>19</b>	<b>93</b>	<b>632</b>	<b>89-10</b>
Вариант 2 вариант								
	80	Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	37	
	80	Рыба(филе) тушеная с овощами 50/50	100	10,25	6,6	2,2	110,00	
	130	Картофельное пюре	150	3,08	4,92	20,00	199,00	
	213	Чай с лимоном и сахаром	200	0,10	0,00	9,30	37,00	
		Хлеб ржаной	30	3,20	0,40	18,40	88,00	
		Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	2,00	0,30	16,50	71,00	
Итого за вариант			<b>610</b>	<b>19,03</b>	<b>12,62</b>	<b>76,20</b>	<b>542,00</b>	
Вариант 3 вариант								<b>89-10</b>
	128	Котлеты говяжьи с томатным соусом	100	10,07	13	10,37	199,00	
	224	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом	185	8,10	4,80	33,00	202,00	
	663	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	9,90	40,00	
		Хлеб ржаной	30	3,20	0,40	18,40	88,00	
		Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	40	2,40	0,40	19,44	98,00	
Итого за вариант			<b>555</b>	<b>23,87</b>	<b>18,60</b>	<b>91,11</b>	<b>627,00</b>	<b>89-10</b>

Техническое обеспечение питания: *Иванов* В.Н.Жонина

