



Меню приготовления блюд  
на "28" Ноябрь 2024 год.

Возрастная категория ОБЗ с 7 до 11 лет

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
	212	Макаронные изделия отварные	150	5,70	5,50	36,50	218,00
	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>Дополн.</b>							
	258	Усбосмак	100	9,90	9,80	25,10	230,00
	274	Чай витаминизированный	200	0,20	0,00	10,00	38,00
	368	Фрукт	100	2,25	0,30	32,70	142,50
<b>Итого за завтрак</b>			<b>980</b>	<b>34,38</b>	<b>32,70</b>	<b>142,30</b>	<b>1006</b>
<b>Обед</b>							
	4	Овощи паровоно в нарезке	60	0,20	0,10	0,40	83,00
	63	Суп картофельный с пшеном	200	3,08	2,00	15,44	125,00
	311	Каши молочная "Дружба" с маслом	205	6,20	8,44	32,77	254,00
	42	Бутерброд с сыром	40	5,00	3,00	14,50	117,00
	685	Чай с сахаром	200	0,01	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	2,00	0,30	14,60	89,00
<b>Итого за обед</b>			<b>735</b>	<b>15,49</b>	<b>13,84</b>	<b>87,61</b>	<b>708</b>
<b>Итого стоимость рациона</b>							<b>237-20</b>

Технолог общественного питания: *Жалдыбеков* В.Н.Жошпа

