



Меню приготовления блюд
на "28 " Июня 2025 год.

Возрастная категория с 7 до 11 лет ЛДП

Прием пищи	№ рецептур	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторая /Суббота					
Завтрак	302	Каша молочная рисовая с маслом 200/5	205	5,10	8,20	31,30	220,00
	284	Чай с сахаром и молоком	200	1,40	1,40	11,20	61,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			500	9,50	10,10	66,80	403,00
Обед	таб.32	Овощи свежие в нарезке	60	0,72	0,12	2,28	15,00
	134	Суп картофельный с рисом	200	2,10	5,10	12,40	105,00
	212	Макаронные изделия отварные	150	3,00	6,30	23,01	142,00
	128	Котлета из куриного филе с соусом	100	11,00	15,66	9,00	221,00
	648	Кисель из плодового годного концентрата	200	0,00	0,00	20,00	76,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	1,80	0,30	14,58	73,00
	3	Хлеб ржаной	30	2,07	0,27	12,39	62,00
Итого за обед			770,00	20,69	27,75	93,66	694,00
Итого стоимость рациона			156-00				

Технолог общественного питания:  В.Н.Жонина



**Меню приготовления блюд
на "28 " Июня 2025 год.**

Возрастная категория с 12 до 14 лет ДЛТО

Прием пищи	рецептур №	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторая /Суббота					
Завтрак	302	Каша молочная рисовая с маслом 250/10	260	5,10	8,20	31,30	220,00
	***	Пряник заварной	40	1,44	0,84	23,60	101,00
	686	Чай с сахаром и молоком	200	1,60	1,60	17,30	87,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			550	11,14	11,14	96,5	530
Обед	таб.32	Овощи свежие в нарезке	60	0,72	0,12	2,28	15,00
	134	Суп картофельный с рисом	250	2,10	5,10	12,40	105,00
	212	Макаронные изделия отварные	180	3,00	4,30	23,01	142,00
	128	Котлета из куриного филе с соусом	100	11,00	15,66	9,00	221,00
	648	Кисель из плодовойгодного концентрата	200	0,00	0,00	20,00	76,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	1,80	0,30	14,58	73,00
	3	Хлеб ржаной	30	2,07	0,27	12,39	62,00
Итого за обед			850,00	20,69	25,75	93,66	694,00
Итого стоимость рациона							156-00

Технолог общественного питания:  В.Н.Жонина