



Меню приготовления блюд
на "02" Февраля 2026 год.

Рацион: Школьное питание

Возрастная категория СВО: QV3 с 12 до 18 лет.

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Вторая/ Понедельник					
Завтрак							
	103	Фрикадельки мясные с соусом	100	10,57	13,10	7,80	154,00
Сот. Ласовый Директор МБ	511	Рис припущенный	180	4,14	6,48	41,90	242,00
	685	Чай с сахаром	200	0,10	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	70	4,67	0,70	48,67	171,00
Итого за завтрак			550	19,48	20,28	108,27	607
Обед							
	63	Суп картофельный с крупой	250	3,53	4,53	24,65	119,00
	128	Котлеты куриные с соусом	100	11,12	13,60	9,00	203,00
	107	Пюре гороховое	180	17,70	5,80	41,60	292,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	70	4,67	0,70	48,67	171,00
Итого за обед			800	37,02	24,63	133,82	825
Итого стоимость рациона			189-20				

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина

Обед	63	Суп картофельный с крупой	250	3,53	4,53	24,65	119,00
	128	Котлеты куриные с соусом	100	11,12	13,60	9,00	203,00
	107	Пюре гороховое	180	17,70	5,80	41,60	292,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	70	4,67	0,70	48,67	171,00
Итого за обед			800	37,02	24,63	133,82	825
Итого стоимость рациона							189-20

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина

