



Меню приготавливаемых блюд

При изготовлении НЕ ПРИМЕНЯЛИСЬ: пищевые добавки, биологические активные добавки, продукты изготовленные из сырья с применением генно-модифицированных организмов

Рацион: 1 цикличное меню 2025 7-11 лет

29.03

2неделя

День: 3

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая	№ рецеп
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Кукуруза консервированная отварная 40	40	0,86	1,25	4,36	32,43	446,0
	Макароны с сыром 220	220	13,57	9,49	54,29	358,32	204
	Чай с молоком 200/11	200	1,82	1,42	13,74	75,65	378
	Батон йодированный 30	30	2,31	0,9	15,5	80,69	28,0
	Итого за Завтрак	500	19,29	13,26	92,95	571,4	
Стоимость рациона 74,05руб							
Обед							
	Икра кобачковая 60	60	0,6	4,2	5,1	34,2	604,0
	Рассольник ленинградский с крупой перловой 200 на бульоне	200	3,69	3,92	13,36	103,98	96
	Гуляш из курицы 90	90	13,53	10,75	4,29	165,48	310
	Каша гречневая рассыпчатая 150	150	6,97	5,44	31,47	202,45	259,0
	Сок фруктовый 200	200	0,3	0,1	11,8	52	442,0
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	Хлеб ржано-пшеничный 40	40	2,64	0,48	15,86	79,2	481,0
	Итого за Обед	770	30,07	24,89	96,28	708,41	
Стоимость рациона 111,07руб							
Полдник							
	Печенье 30	30	6,15	3,45	19,8	135	
	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	Яблоко свежее 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Итого за Полдник	330	6,75	3,87	40,65	227,41	
	Итого за день	1 600	56,11	42,02	229,88	1507,22	
Стоимость рациона 55,53руб							

Зав.производством

