



**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 12 лет и старше *05.03.2025* 2неделя День: 3

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>							
	Масло сливочное 10	10	2	7,25	0,13	66,1	14
	Кукуруза консервированная отварная 40	40	0,86	1,25	4,36	32,43	446,01
	Макаронны с сыром 250	250	17,61	20,45	54,21	352,1	293,03
	Чай с молоком 200/11	200	1,82	1,42	13,74	75,65	378
	Батон йодированный 50	50	3,85	1,5	25,75	134,48	28,1
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>550</b>	<b>26,14</b>	<b>31,87</b>	<b>98,19</b>	<b>660,76</b>	
	Стоимость рациона		86,10руб				
<b>Обед</b>							
	Икра кабачковая 100	100	1	7	8,5	56,4	604,03
	Рассольник ленинградский с крупой перловой 250 на бульоне	250	4,61	4,9	16,7	129,98	96,05
	Гуляш из курицы 100	100	12,44	12,49	1,63	169,03	290,1
	Каша гречневая рассыпчатая 180	180	8	11	37,76	242,94	171
	Сок фруктовый 200	200	0,3	0,1	11,8	52	442,05
	Хлеб ржано-пшеничный 50	50	3,3	0,6	19,82	99	481,04
	Хлеб пшеничный 40	40	1,52	0,16	9,84	47	482,02
	<b>Итого за Обед</b>	<b>920</b>	<b>31,17</b>	<b>36,25</b>	<b>106,05</b>	<b>796,35</b>	
	Стоимость рациона		129,13руб				
<b>Полдник</b>							
	Печенье 50	50	10,25	5,75	33	225	
	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
	<b>Итого за Полдник</b>	<b>350</b>	<b>10,85</b>	<b>6,17</b>	<b>53,85</b>	<b>317,41</b>	
	<b>Итого за день</b>	<b>1 820</b>	<b>68,16</b>	<b>74,29</b>	<b>258,09</b>	<b>1774,52</b>	
	Стоимость рациона		64,56руб				

Зав.производством \_\_\_\_\_

