



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

1303,

1 неделя

День: 4

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углево		
Завтрак							
	Голень запеченная	90	19,01	19,01	0,43	246,75	442,07
	Соус томатный 30	30	0,47	1,21	1,91	20,53	371,03
	Макароны отварные с томатом 180	180	6,96	5,21	41,74	242,07	8,77
	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	Батон йодированный 50	50	3,85	1,5	25,75	134,48	28,1
	Итого за Завтрак	550	30,49	26,95	80,88	689,24	
Стоимость рациона		86,10руб					
Обед							
	Икра кабачковая 100	100	1	7	8,5	56,4	604,03
	Суп картофельный с рисом на курином	250	4,28	7,06	19,78	151,25	101,05
	Котлета куриная (фарш курин) 80	80	9,94	12,35	3,76	165,82	220,59
	Соус сметанный 30	30	0,89	1,36	3,6	30,67	372,01
	Овощи запеченные 180	180	2,83	23,46	18,81	300,35	189,05
	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
	Итого за Обед	930	24,06	52,09	95,91	902,49	
Стоимость рациона		129,13руб					
Полдник							
	Булочка слобная с яблоками 150	150	8,07	9,33	61,98	364,01	421
	Чай с сахаром и лимоном	210	0,09	0,01	15,27	63,25	11,24
	Итого за Полдник	360	8,16	9,34	77,25	427,26	
	Итого за день	1 830	62,71	88,38	254,04	2018,99	
Стоимость рациона		64,56руб					

Зав. производством _____

