ООО" КУЛИНАР"

Утверждено _____

Дата _____

Меню приготовляемых 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 12.02.25 2неделя **День: 2**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-тическая	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак							
	Котлета куриная п/ф 90	90	11,64	4,96	43,8	266,39	294,14
	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	Батон йодированный 50	50	4,56	1,7	30,84	157	28,12
	Рис припущенный с овощами 180	180	4,15	4,9	39,47	219,33	415,05
	Соус сметанный с томатом30	30	0,49	0,78	2,15	17,75	331
Итого за Завтрак		570	23,04	19,61	127,44	771,98	
Стоимость рациона 86,10руб							
Обед							
	Салат из отварной свеклы 100	100	1,66	7,11	9,37	107,9	52
	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне 250	250	8,21	5,06	19,28	155,88	102,04
	Тефтели (2 вариант) с соусом томатным	110	9,57	14,51	9,64	207,91	462,05
	Картофель отварной 180	180	3,8	5,82	30,41	189,49	125
	Напиток Витаминный	200	0,18	0,04	29	140	473
	Хлеб ржано-пшеничный 50	50	3,3	0,6	19,82	99	481,04
	Хлеб пшеничный 40	40	1,52	0,6	9,84	47	482,02
Итого за Обед		930	28,24	33,3	127,36	947,18	
Стоимость рациона 129,13руб							
Полдник							
	Булочка домашняя 150	150	12,65	7,5	80,7	440,71	424,03
	Чай с сахаром лимоном 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79	377,06
Итого за Полдник		350	12,91	7,53	91,96	488,5	
Итого за день		1850	64,19	60,44	346,76	2207,66	
Стоимость рациона 64,56руб							

Зав.производством _____