

ООО "КУЛИНАР"



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

*2025.07.25*

Неделя

День: 1

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углевод		
<b>Завтрак</b>							
	Масло сливочное 10	10	2	7,25	0,13	66,1	14
	Яйца вареные 40	40	5,08	4,6	0,28	62,8	209
	Каша вязкая молочная из пшениной крупы с маслом 250	250	10,54	13,61	52,19	374,37	173
	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
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>550</b>	<b>21,67</b>	<b>26,98</b>	<b>89,4</b>	<b>683,16</b>	
Стоимость рациона							
<b>Обед</b>							
	Салат из отварной свеклы 100	100	1,66	7,11	9,37	107,9	52
	Щи из свежей капусты с картофелем на бульоне со сметаной 250/10	260	4,63	7,66	11,45	134,22	88,27
	Котлеты домашние 80	80	5,79	10,19	5,51	137,27	271,07
	Соус томатный 30	30	0,31	1,81	2,16	26,46	364,05
	Каша гречневая рассыпчатая 180	180	8	11	37,76	242,94	171
	Компот из смеси сухофруктов 200	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,03
	хлеб пшеничный 40	40	3,16	0,4	19,32	94	
	Хлеб ржано-пшеничный 50	50	3,3	0,6	19,82	99	481,04
	<b>Итого за Обед</b>	<b>920</b>	<b>27,34</b>	<b>38,22</b>	<b>123,25</b>	<b>910,91</b>	
Стоимость рациона							
<b>Полдник</b>							
	Булочка сдобная с яблоками 150	150	8,07	9,33	61,98	364,01	421
	Чай с сахаром лимоном 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79	377,06
	<b>Итого за Полдник</b>	<b>350</b>	<b>8,33</b>	<b>9,36</b>	<b>73,24</b>	<b>411,8</b>	
	<b>Итого за день</b>	<b>1 820</b>	<b>57,34</b>	<b>74,56</b>	<b>285,89</b>	<b>2 005,87</b>	
Стоимость рациона							

Зав.производством

*С. Ковалева*

