



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 6-11 лет

День: 1

Приложение: 1. Циклическое меню 2023-0-11 лет							
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углевод		
Завтрак							
	Масло сливочное	10	2	7,25	0,13	66,1	14
	Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	62,8	209
	Каша вязкая молочная из пшениной крупы с маслом	200	8,43	10,89	41,75	299,5	200,09
	Какао с молоком	200	4,84	4,4	20,49	142,97	9,03
	Батон йодированный	50	3,85	1,5	25,75	134,48	28,1
	Итого за Завтрак	500	24,2	28,64	88,4	705,85	
Стоимость рациона 72,21руб.							
Обед							
	Салат из отварной свеклы	60	1	4,27	5,62	64,74	18,04
	Щи из свежей капусты с картофелем на бульоне со сметаной	200\10	3,74	6,19	9,25	108,41	88,25
	Котлеты домашние	70	5,79	10,19	5,51	137,27	271,07
	Соус томатный	20	0,21	1,21	1,44	17,64	364,05
	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,97	5,44	31,47	202,45	259,01
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,03
	хлеб пшеничный	30	2,34		14,4	71,1	28
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	15,86	79,2	481,06
	Итого за Обед	780	23,28	27,83	102,13	758,75	
Стоимость рациона 108,34руб.							
Обед ГПД							
	Салат из отварной свеклы	60	1	4,27	5,62	64,74	18,04
	Щи из свежей капусты с картофелем на бульоне со сметаной	200\10	3,74	6,19	9,25	108,41	88,25
	Котлеты домашние	70	5,79	10,19	5,51	137,27	271,07
	Соус томатный	20	0,21	1,21	1,44	17,64	364,05
	Каша гречневая рассыпчатая	150	6,97	5,44	31,47	202,45	259,01
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,03
	хлеб пшеничный	30	2,34		14,4	71,1	28
	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,64	0,48	15,86	79,2	481,06
	Итого за Обед	780	23,28	27,83	102,13	758,75	
Стоимость рациона 108,28руб.							

Зав.производством

