

ООО "КУЛИНАР"

Утверждено

Дата



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 7-11 лет

1 неделя

День: 3

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая	№ рецептур
			Белки	Жиры	Углевод		
Завтрак							
	Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	62,8	209
	Сыр порционно	10	2,32	2,95		36,4	15
	Каша вязкая молочная из хлопьев овсяных "Геркулес" с маслом	200	8,69	13,38	38,61	310,32	173,11
	Чай с сахаром лимоном 200/11	200	0,26	0,03	11,26	47,79	377,06
	Батон йодированный 50	50	3,85	1,5	25,75	134,48	28,1
	Итого за Завтрак	500	20,2	22,46	75,9	591,79	
Стоимость рациона			72,21руб.				
Сбед							
	Салат Осенний	60	0,45	3,12	3,92	47,29	30,03
	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне	200	6,57	4,05	15,42	124,7	102
	Биточек из говядины	70	11,4	12,92	11,44	207,34	404,26
	Соус томатный	20	0,21	1,21	1,44	17,64	364,05
	Рис припущенный с овощами	150	4,15	4,9	39,47	219,33	415,01
	Напиток Витаминный	200	0,18	0,04	29	140	473
	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	770	27,94	26,72	130,95	906,6	
Стоимость рациона			108,34 руб.				
Обед ГПД							
	Салат Осенний 60	60	0,45	3,12	3,92	47,29	30,03
	Суп картофельный с бобовыми на курином	200	6,57	4,05	15,45	124,7	102
	Биточек из говядины 70	70	11,4	12,92	11,44	207,34	404,26
	Соус сметанный с томатом 20	20	0,21	1,21	1,44	17,64	364,05
	Рис припущенный с овощами 150	150	4,15	4,9	39,47	219,33	415,01
	Напиток Витаминный	200	0,18	0,04	29	140	473
	хлеб пшеничный 30	30	2,34		14,4	71,1	28
	Хлеб ржано-пшеничный 40	40	2,64	0,48	15,86	79,2	481,06
	Итого за Обед	770	27,94	26,72	130,98	906,6	
Стоимость рациона			108,28руб.				

Зав.производством

