



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: 4

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая	№ рецепту
			Белки	Жиры	Углево		
Завтрак							
	Голень запеченая	70	14,78	14,78	0,34	191,92	442,06
	Соус сметанный	30	0,47	1,21	1,91	20,53	371,03
	Макароны отварные с томатом	150	5,8	4,35	34,78	201,73	8,76
	Чай с сахаром	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	Батон йодированный	50	3,85	1,5	25,75	134,48	28,1
Итого за Завтрак		500	23,6	28,4	62,94	600,99	
Стоимость рациона			72,21руб.				
Обед							
	Икра кабачковая	60	0,6	4,2	5,1	34,2	604,02
	Суп картофельный с рисом на курином бульоне 200	200	3,58	5,76	16,13	123,9	101
	Котлета куриная	70	9,38	11,66	3,61	156,74	220,59
	Соус томатный	20	0,21	1,21	1,44	17,64	364,05
	Овощи запеченные	150	2,83	23,46	18,81	300,35	189,04
	Сок фруктовый	200	0,3	0,1	11,8	52	442,05
	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	21,88	46,87	87,15	835,13	
Стоимость рациона			108,34руб.				
Обед ГПД							
	Икра кобачковая 60	60	0,62	4,2	5,1	34,2	604,02
	Суп картофельный с рисом на курином	200	3,42	5,65	15,82	121	101
	Котлета куриная 70	70	10,72	13,33	4,13	179,13	220,59
	Соус сметанный 20	20	0,21	1,21	1,44	17,64	364,05
	Овощи запеченные 150	150	2,83	23,46	18,81	300,35	189,04
	Сок фруктовый 200	200	0,3	0,1	11,8	52	442,05
	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	21,72	46,76	86,84	832,23	
Стоимость рациона			108,28руб.				

Зав.производством

