



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

День: 5

Прием пищи							
Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецепту	
		Белки	Жиры	Углеводы			
Завтрак							
Котлета куриная	70	11,64	4,96	43,8	266,39	294	
Соус сметанный с томатом	30	0,89	1,36	3,6	30,67	372,01	
Каша гречневая рассыпчатая	150	6,97	5,44	31,47	202,45	259,01	
Чай с сахаром лимоном	200	0,26	0,03	11,26	47,79	377,06	
бутерброд с маслом	40\10	2,35	8,04	14,86	141,4	88	
Итого за Завтрак	500	23,61	13,29	115,88	681,78		
Стоимость рациона		72,21руб.					
Обед							
Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	0,98	2,32	5,85	47,96	39,02	
Борщ с капустой и картофелем со сметаной на бульоне	200/10	1,94	4,81	12,46	101,5	82,25	
Рыба, тушенная в томате с овощами	90	0,35	4,55	3,78	57,64	274,05	
Пюре картофельное	150	3,2	7,07	21,43	162,54	362	
Компот из смеси сухофруктов	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,03	
Хлеб ржано-пшеничный	50	3,3	0,6	19,82	99	481,04	
хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94		
Итого за Обед	800	13,52	19,8	101,24	640,58		
Стоимость рациона		108,34руб.					
Обед ГПД							
Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	0,98	2,32	5,85	47,96	39,02	
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	210	1,94	4,81	12,46	101,5	82,25	
Рыба, тушенная в томате с овощами 90	90	0,35	4,55	3,78	57,64	274,05	
Пюре картофельное 150	150	3,2	7,07	21,43	162,54	362	
Компот из смеси сухофруктов 200	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,03	
Хлеб ржано-пшеничный 50	50	3,3	0,6	19,82	99	481,04	
хлеб пшеничный 40	40	3,16	0,4	19,32	94		
Итого за Обед	800	13,52	19,8	101,24	640,58		
Стоимость рациона		108,28руб.					

Зав.производством

