

Согласовано
Директор МОУ «ТШИ СОО»

Утверждаю
Директор ООО «Полярный Ямал»

 Саруханян М.Б.

 Бельцева И.М.

« _____ » 2021 г. « 19 » сентября 2021 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: воспитанники интерната

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
<u>Завтрак</u>								
	каша ман. крупа	200	5,5	11,3	33,1	248,9	190	29-03
	бульон с картофелем	50/15	3,9	12,7	25,2	230,6	1	20-14
	чай с сах	200	0,1	0,0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
<u>Итого за завтрак</u>		515	13,0	24,2	92,7	623,1		59-51
<u>Обед</u>								
	Суп картофель с фасолью	250	9,5	9,3	19,3	192,0	101	43-20
	каша гречнев	150	8,0	7,9	34,9	235,7	181	14-23
	картофель в соусе	60/50	11,0	10,3	14,5	186,7	284	64-34
	беконлет яйцо	100	1,8	5,1	10,4	94,8	51	40~
	картофель пюре	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
<u>Итого за обед</u>		860	37,4	33,2	140,8	969,4		184,62
<u>Ужин1</u>								
	каша пшеницы	150	6,5	6,6	36,8	226,4	181	10-41
	окорок в соусе	45/150	14,9	14,3	4,7	198	2008	57-57
	картофель жареный	50	1,0	2,6	3,1	39,8	16	20~
	чай с сах	200	0,1	0,0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
<u>Итого за ужин1</u>		625	29,5	24,0	104,1	714,3		103,76
<u>Ужин2</u>								
	пельмени	350	2,5	0,6	22,7	106,4	2008	112~
	перенки	50	3,8	4,9	37,2	208,2	2008	15~
	чай	200	0,1	0,0	9,3	37,0	2008	5-20
<u>Итого за ужин2</u>		600	6,4	5,5	69,2	351,6		132,2
<u>Итого за день</u>		2600	86,3	86,9	406,8	2658,4		480-09

Повар-бригадир  Т.А. Шаповал

Медсестра _____ Н.М. Ушакова