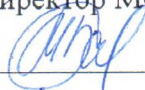



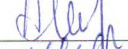

Согласовано	Утверждаю
Директор МОУ «ТШИ СОО»	Директор ООО Агрофирма «Толькинская»
 Саруханян М.Б.	 Шишков А.В.
« 15 » 10 2021г.	2021г.



Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: воспитанники интерната

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак								
	каша молочная чешков	200	6,4	11,7	29,0	239,6	324	24-25
	бутер с маслом /мед.	50/15,15	5,5	14,4	35,3	301,4	2008	31-74
	чай с сах	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
итого за завтрак		500	15,5	26,3	98,7	684,6		69-33
Обед:								
	Рассольник по ленин.	250	8,8	15,4	15,8	229,0	91	50-31
	Рагу овощное	250	10,8	4,4	20,2	159,9	141	110-70
	салат из кв. капусты	50	8,8	3,3	21,2	153,6	47	20 ~
	колбас. суп /картофель	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	хлеб	100	4,0	0,5	20,2	213,1	464	10-28
итого за обед:		850	26,7	23,7	118,9	802,7		203-86
Ужин 1								
	каша рисовая	150	3,4	6,3	35,1	206,3	181	14-16
	котлет. р. в соусе	60	8,1	4,7	8,2	127,7	239	49-60
	салат овощной	100	1,4	2,6	8,1	61,3	50	40 ~
	чай	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	100	4,0	0,5	20,2	213,1	464	10-28
Итого за ужин 1:		610	20,0	17,1	110,9	645,4		119-24
Ужин 2								
	булочка /ваниль	50	3,7	3,1	28,1	151,4	471	25 ~
	чай с сах	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	250	0,9	0,9	21,5	103,3	2008	98-99
итого за ужин 2:		500	4,7	4,0	58,9	291,7		129-19
Итого за день:		2490	66,9	41,1	387,4	2424,4		521-62

Повар-бригадир  Шаповал Т.А.
 Медсестра  Ушаков Н.М.