

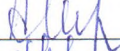



Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б. « ____ » _____ 2021г.	 Утверждаю Директор ООО Агрофирма «Толькинская» Шишков А.В. « ____ » _____ 2021г.
---	---

### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: воспитанники интерната

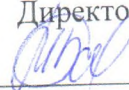
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
<b>Завтрак</b>								
	Масло молочное густое	200	5,5	11,3	33,1	248,9	190	29-03
	Джем с маслом сливочным	50/15,15	4,3	17,0	25,2	283,6	1	31-74
	Чай	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	Хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
<b>итого за завтрак</b>		<b>500</b>	<b>16,4</b>	<b>28,5</b>	<b>92,7</b>	<b>676,1</b>		<b>41-11</b>
<b>Обед:</b>								
	Суп картофельный с рисом	250	8,1	9,1	13,1	160,9	2	42-35
	Рагу овощное	250	10,8	4,4	20,2	159,2	141	110-70
	Теледьня холодная	50	0,3	0,1	2,1	10,0	2008	20 ~
	Компот из ягод	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	12-57
	Хлеб	100	4,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
<b>итого за обед:</b>		<b>850</b>	<b>26,3</b>	<b>14,2</b>	<b>97,1</b>	<b>590,3</b>		<b>195-90</b>
<b>Ужин 1</b>								
	Макаронное блюдо	250	5,5	6,5	33,8	210,3	331	12-05
	Чушки	100	15,9	15,3	5,2	212,3	259	45-84
	Салат овощной	100	1,3	5,1	7,8	82,8	30	40 ~
	Чай	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	Хлеб	100	4,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
<b>Итого за ужин 1:</b>		<b>650</b>	<b>29,8</b>	<b>27,4</b>	<b>106,3</b>	<b>455,5</b>		<b>143-37</b>
<b>Ужин 2</b>								
	Чай	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	Печенье	50	3,8	4,9	37,2	208,5	2008	15
	Апельсин	246	1,7	0,4	15,9	74,7	2008	91-04
<b>итого за ужин 2:</b>		<b>496</b>	<b>5,6</b>	<b>5,3</b>	<b>62,4</b>	<b>320,2</b>		
<b>Итого за день:</b>		<b>2526</b>	<b>48,1</b>	<b>45,4</b>	<b>358,52</b>	<b>342,1</b>		

Повар-бригадир  Шаповал Т.А.  
 Медсестра  / Ушакова Н.М.





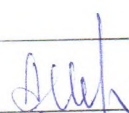



Согласовано Директор МОУ «ТШИ СОО»  Саруханян М.Б. «___» _____ 2021г.	Утверждаю Директор ООО Агрофирма «Толькинская» Шишков А.В. « 21 » <u>сентября</u> 2021г.
--	---

### Менюготавливаемых блюд

Возрастная категория: 5-11 классы ОВЗ

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
	каша молочная манная	100	5,8	11,1	32,8	246,	184	28-05
	чай	200	0,1	0	13,9	55,0	430	5-20
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,6	464	5-14
	печенье	36	2,7	3,5	26,7	150,1	2008	13-15
	итого:	286	12,1	14,8	98,5	557,7		51-54
	Зюря	250	8,7	9,0	11,0	155,0	75	65-31
	каша пшеничная	150	6,5	6,6	36,8	226,4	181	10-71
	бюгачи р в масле	40	11,3	8,3	16,3	174,4	239	43-23
	салат из лука-реп. огурцов	50	0,5	2,5	2,1	39,6	20	15 2
	чай	200	0,1	0	13,9	55,0	2008	5-20
	хлеб	100	4,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
	итого:	490	37,5	27,1	141,5	910		149-76
	итого за день:	1076	49,6	41,9	240	1467,7		201-30

Повар-бригадир  Шаповал Т.А.  
 Медсестра  / Ушакова Н.М.