

Согласовано

Директор МОУ «ТШИ СОО»

Саруханян М.Б.

« _____ »

2021 г.

Утверждаю

Директор ООО Агрофирма «Толькинская»

Пшиков А.В.

« 26 »

2021 г.

Меню приготавливаемых блюдВозрастная категория: воспитанники интерната

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	цена
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	каша пшеничная вязкая	200	6,1	10,6	32,0	239,7	184	27-80
	бутер с маслом, сыром	50/15/15	7,3	17,1	25,2	284,6	1	35-15
	чай с сах	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,8	464	5-14
Итого за завтрак		530	17,0	27,9	91,6	667,9		43-29
Обед								
	Суп из овощей с травами	250	10,1	9,2	12,5	168,1	102	55-11
	Пюре картофельное	200	4,1	9,1	27,6	202,8	335	61-87
	Рис с овощами в томате с соусом	100	9,2	5,1	4,7	96,3	231	46-13
	Салат окрошка	100	4,3	5,0	6,7	78,5	29	40 ~
	Компот из фруктов	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
Итого за обед		950	31,8	29,0	113,2	805,9		225-96
Ужин 1								
	Творог	250	12,9	24,3	49,7	454,3	311	45-65
	Салат из зел горошек	50	2,0	2,6	3,1	39,8	21	20 ~
	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
Итого за ужин 1		600	21,0	27,4	112,3	744,2		111-13
Ужин 2								
	Сок	200	0,6	0,4	32,6	140		45
	печенье	50	3,8	4,9	37,2	208,5		12-50
	мангарики	119	0,6	0,1	6,5	33,4		53-74
Итого за ужин 2		369	5,0	5,4	46,3	381,9		111-24
Итого за день		2449	74,8	89,7	393,4	2599,9		521-62

Повар-бригадир

Шаповал Т.А.

Медсестра

Ушакова Н.М.