

Согласовано

Директор МОУ «ТШИ СОО»

Саруханян М.Б.

« » 2022 г.

Утверждаю

Директор ООО «Газный Край»

Шарипов М.М.

« » 2022 г.

Меню приготавливаемых блюдВозрастная категория: воспитанники интерната

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	цена
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	каша пшеничная вареная	100	6,1	10,6	32,0	239,7	184	24-80
	булочки с маком, сахаром	50/15,15	7,3	17,1	25,2	284,6	1	20-15
	чай с сахаром	200	0,1	0	9,3	37	430	5-20
	хлеб	50	3,5	0,2	25,1	106,5	464	5-14
Итого за завтрак		530	17,0	27,9	91,6	667,9		68-29
Обед								
	Суп из овощей	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
	котлеты рыбные	60	10,2	7,6	6,0	126,4	260	54-30
	салат овощной	100	1,3	5,0	6,7	78,5	29	40
	квашеная капуста	200	0,1	0,1	11,5	47,1	394	14-19
	хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
Итого за обед		910	32,8	31,5	114,5	836,0		235-75
Ужин1								
	фарш с рисом	250	12,9	24,3	49,7	454,3		45-65
	салат из зел. пор. лука	50	1,0	2,6	3,1	39,8		20
	чай с сахаром	200	0,1	0	9,3	37,0		5-20
	хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1		10-28
Итого за ужин1		600	21,0	27,4	112,3	744,2		111-13
Ужин2								
	чай	200	0,1	0	9,3	37,0		5-20
	блинчики с повидлом	100/10	6,7	9,1	36,6	248,6	10	39
	сметана	195	0,7	0,7	16,8	80,6		83-12
Итого за ужин2		515	7,5	9,8	62,7	366,2		
Итого за день		2555	78,3	96,6	381,1	2614,2		542-49

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