

Согласовано
 Директор МОУ «ТШИ СОО»
 Саруханян М.Б.
 « » 2022 г.

Утверждаю
 Директор ООО «Таежный Край»
 Шарипов М.М.
 « » 2022 г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: воспитанники интерната

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	цена
			белки	жиры	углеводы			
Завтрак	каша молочная гречневая	200	5,5	11,3	33,1	248,9	324	28-03
	булочки с маслом	50/15	3,9	12,7	25,2	230,6	1	20-14
	чай с сахаром	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	13,0	24,2	92,7	623,1		58-51
Обед								
	борщ	250	8,7	9,0	11,0	155	45	60-21
	каша рисовая	150	3,4	6,3	25,1	206,3	323	14-16
	окорок запечен в соусе	45,25	14,9	14,3	4,7	198,0		48-53
	салат овощной	100	1,7	5,2	10,9	97,3	30	40 ~
	квас из св. пшеницы	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		900	35,8	35,4	123,4	916,8		217-37
Ужин1								
	пюре	250	10,8	11,4	23,7	232,3	260	101-71
	салат из св. овощей	50	8,8	3,3	21,2	153,6	47	20
	чай с сах	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	26,7	15,2	104,4	636		138-79
Ужин2								
	сок	1л						136-08
	чай	200	0,1	0	9,3	37,0		5-20
	печенье	45	3,9	5,0	38,2	209,6		15-75
	апельсин	216	1,5	0,3	14,0	65,6		108-47
Итого за ужин2		461	5,5	5,3	61,5	312,2		265-50
Итого за день								678-57

Повар-бригадир  Шаповал Т.А.

Медсестра  Ушакова Н.М.