

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	Суп молочный вермиш	250	5,0	10,5	26,4	212,6	112	27-85
	Джем из яблок, повидло	50/15,20	4,5	12,8	63,9	386,7	2	24-64
	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		585	13,1	23,5	124,7	742,9		62-83
Обед	Суп картофельный с пшеном	250	8,4	9,3	12,9	162,5	110	42-35
	Мясное картофельное пюре	100	4,1	9,1	27,6	102,8	335	61-87
	Пюре	100	12,5	11,3	3,5	159,4	259	101-12
	Салат витаминный	100	1,9	2,6	5,4	48,7	41	40
	Компот из плодов	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		950	33,4	32,9	111,9	833,6		269-81
Ужин1	Макарона отварные	150	5,5	6,5	33,8	110,3	209	12-05
	Чоудур летнее в аэра	100	8,6	9,9	13,7	172,0	306	54-61
	Салат октябрьский	100	1,3	5,0	6,7	78,5	29	40~
	Чай с сахаром	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	Хлеб	100	7,0	0,5	50,2	213,1	464	10-28
Итого за ужин1		650	22,5	21,9	113,7	710,9		122-14
Ужин2	Чай с сахаром	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	печенье	40	3,8	4,9	37,2	208,5	1008	14~
	яблоко	160	0,6	0,6	13,8	66,2	1008	68-51
Итого за ужин2		400	4,5	5,5	60,3	311,7		87-71
Итого за день		2585	43,5	83,8	409,8	2599,1		542-49

15478

Повар-бригадир Шаповал Т.А.

Медсестра Ушакова Н.М.