

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

Утверждаю
 Директор ООО «Таежный Край»
 Шарипов М.М.
 « 19 » 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	Запеканка из творога	100	13,7	8,8	18,5	203,9	224	40-22
	Бутер с маслом	50/15	4,4	12,8	49,3	329,9	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		400	21,7	21,8	102,2	677,4		100-70
Обед								
	Свекольник	250	8,0	11,3	9,7	166,5	47	63-03
	Плов	250	11,9	24,4	49,7	451,3	311	75-65
	салат зеленый	100	2,6	11,1	10,5	151,6	43	40 ~
	пюре из овощей	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	29,6	47,4	131,6	1029,6		203-15
Ужин1								
	Куриный котлет с овощами	250	11,6	8,7	29,7	236,9	299	101-82
	салат из св. помидор лука	100	1,2	5,2	4,2	71,2	22	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	19,9	14,4	93,4	558,2		157.30
Ужин2								
	чай	200	0,1	0	9,3	37,0	430	5-20
	оладьи	100	10,2	9,4	60,7	359,8	444	39 ~
	сахар вода	200	1,0	0,2	20,2	92	442	34-14
Итого за ужин2		500	11,3	9,6	90,2	488,8		81-34
Итого за день		2450	82,5	93,2	417,4	2454		542-49

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