

"Согласовано"

Директор МОБУ Гимназия №1

*А.Л.Шадрин*  
А.Л.Шадрин



"Утверждаю"

Председатель Совета ПК "Мелеузовское"

*И.Г.Файзуллин*  
И.Г.Файзуллин



Меню приготовления блюд  
на "29 " Июня 2024 год.

Возрастная категория с 7 до 11 лет ЛДП

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая / Суббота					
Завтрак	160	Суп молочный с крупой	250	4,40	5,10	18,10	136,00
	693	Какао с молоком	200	3,60	3,30	13,70	98,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			500	11,00	8,90	42,40	356,00
Обед	таб.32	Овощи свежие в нарезке	60	0,72	0,12	2,28	15,00
	132	Рассольник Ленинградский со сметаной	205	3,30	5,88	22,00	134,00
	176	Картофельное пюре	150	3,00	7,30	23,01	142,00
	128	Котлета из куриного филе с соусом	100	11,00	15,66	9,00	221,00
	ТТК	Напиток "Витошка"	200	0,00	0,00	19,00	80,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	1,80	0,30	14,58	73,00
	3	Хлеб ржаной	30	2,07	0,27	12,39	62,00
Итого за обед			775	21,89	29,53	102,26	727,00
Итого стоимость рациона							150-22

Технолог общественного питания: *В.Н.Жонина*  
В.Н.Жонина

*попечи*

"Согласовано"

Директор МОБУ Гимназия №1

*А.Л.Шадрин*



"Утверждаю"

Председатель Совета ПК "Мелеузовское"

*И.И. Файзуллин*

Меню приготовления блюд  
на "29" Июня 2024 год.

Возрастная категория с 12 до 14 лет ДЛТО

Прием пищи	№ рецептур ы	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
Неделя/день		Первая / Суббота					
Завтрак	160	Суп молочный с крупой	250	4,40	5,10	18,10	136,00
	630	Чай с сахаром и молоком	200	1,45	1,60	17,32	90,00
	273	Выпечка	50	3,65	5,85	27,70	179,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	50	3,00	0,50	24,30	122,00
Итого за завтрак			550	13,60	13,15	89,22	539,00
Обед	таб.32	Овощи свежие в нарезке	60	0,72	0,12	2,28	15,00
	132	Рассольник Ленинградский со сметаной	260	3,30	5,88	22,00	134,00
	176	Картофельное пюре	180	17,70	5,80	41,60	292,00
	128	Котлета из куриного филе с соусом	100	11,00	15,66	9,00	221,00
	685	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,90	40,00
	3	Хлеб пшеничный, обогащенный (для детского питания)	30	1,80	0,30	14,58	73,00
	3	Хлеб ржаной	20	2,07	0,27	12,39	62,00
Итого за обед			850	36,59	28,03	111,75	837,00
Итого стоимость рациона							150-22

Технолог общественного питания: *В.Н.Жонина*