УТВЕРЖДАЮ Директор ГКОУ РО Волгодонская школа-интернат

Белоусова Т.Я.	
13.04.2024г.	

Меню приготавливаемых блюд

13.04.2024г

Возрастная Дети 12 лет и старше категория:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	Nº
			Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
День 6							
	Масло (порциями)	15	0,12	10,88	0,19	99,15	14
	Каша жидкая молочная пшённая со						
	слив,маслом	250/10	9,45	12,02	46,88	333,03	
	Чай с сахаром ,,	200	0,40	0,00	10,06	41,72	628
	Хлеб пшеничный в/с	70	5,53	0,70	33,81	149,52	
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		535	15,50	23,60	90,94	623,42	
3ABTPAK 2	Молоко питьевое пастер,	200	5,80	5,00	9,60	108	385
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК 2		200	5,80	5,00	9,60	108	
	Суп с макаронными изделиями и		·				
	картофелем с отв,мясом	300/30	12,84	9,54	25,44	239,94	112
	Птица, тушенная в соусе	150	17,62	18,91	4,86	260,17	
	Капуста св, тушеная	150	3,06	5,52	11,83	115,5	139
	Кукуруза отварная (консерв,)	100	2,20	0,40	11,20	58	133
	Компот из смеси сухофруктов,	200	0,06	0,00	2,90	11,12	349
	Хлеб пшеничный в/с	100	7,90	1,00	48,30	213,6	
	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,08	0,72	25,20	126	
ИТОГО ЗА ОБЕД		1060	47,76	36,09	129,73	1024,33	
ПОЛДНИК	Кондитерские изделия(печенье)	25	1,85	2,35	18,27	101,75	19
	Яблоки печеные(без сахара)	125	0,55	0,55	13,52	64,86	372
	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92	389
ИТОГО ЗА ПОЛДНИЌ		350	3,40	3,10	51,99	258,61	
УЖИН	Запеканка картофельная с мясом	210	24,89	25,87	29,59	438	284
	Овощи отварные (свекла)	100	1,50	0,10	8,80	42	315
	Компот из свежих яблок,	200	0,14	0,14	3,44	16,54	342
	Хлеб пшеничный в/с	20	1,58	0,20	9,66	42,72	
	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,08	0,72	25,20	126	
ИТОГО ЗА УЖИН		590	32,19	27,03	76,69	665,26	
	Кефир 2,5%	200	5,80	5,00	8,00	,	386
ИТОГО ЗА УЖИН 2		200	5,80	5,00	8,00	106	
ИТОГО ЗА ДІ		2935	110,45	99,82	366,95	2785,62	
ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:		2935	110,45	99,82	366,95	2785,62	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:		2935	110,45	99,82	366,95	2785,62	

Скрипцова М.А. Зав.производством

Калькулятор Никитина Т.Н.