"Согласовано"
Директор МОАУООИ №23 /.
Новокубанска

Marone in the state of the stat

Примерное 7-дневное меню для организации питания детей в загородных рагерях на базе Муниципального бюджетного учреждения МОАУООИ №23 Новокубанского района, возрастной категории: 11-18 лет

	II.	Выход блюда	Пищевые вещества (Г)			Энергетическа	No.	Hans
	Наименование блюда		Б	Ж	У	я ценность	рецепту	Цена
		ДЕ	НЬ 5			-		
Завтрак:	Каша рисовая молочная	250	9	9	40	260		35,64
	Хлеб пшеничный	60	4,87	0,9	25	127,58-		8,75
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	600	376	3,56
	Фрукты свежие	120	0,8	0	22,6	93,6		19,90
		ИТОГО	14,74	9,92	102,6	541,18		67,85
Обед:	Нарезка из свежих овощей	90	0,7	0	3,7	17,6		32,32
	Суп овощной	350	2,9	5,2	25,9	162	135	23,68
	Биточек из мяса (свинина) с соусом	120/50	12,8	20	20,9	314,8	451/587	75,74
	Макар. изделия отварные с маслом	180	4,6	7,2	45,1	263,6	332	22,88
	Сок фруктовый/овощной	200	1	0,2	20,2	86,6		37,71
	Хлеб пшеничный	60	4.87	0,9	25	127,58		8,75
	Хлеб ржаной	60	3,3	0.6	26	122,6		9.05
		итого	30,17	34,1	166,8	1094,78		210,13
Полдник	Кондитерское изделие (пряники, печенье, вафли, зефир)	46	3	6,9	20,5	156,1		18,93
	Молоко кипяченое	200	5,6	5	9,4	105	697	26,45
		итого	8,6	11,9	29,9	261,1		45,38
Ужин:	Птица запеченная	130	16,8	26,2	2,5	313	498	94,64
	Картофель тушенный	180	1,7	6,5	30	185,3	216	58,69
	Компот из сухофруктов	200	0,2	0	29,6	119,2	639	25,15
	Хлеб пшеничный	30	2,43	0,45	12,5	63,77		4,86
	Хлеб ржаной	60	3,3	0,6	26	122,6		9,05
		итого	24,43	33,75	100,6	803,87		192,39
Сонник:	Кисломолочный напиток (Ряженка)	200	5,6	5	7,2	96,2		38,88
	Сдоба "Плюшка"	90	8	6,9	30	214,1		46,38
		ИТОГО	13,6	11,9	37,2	310,3		85,26
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			91,54	101,57	437,1	3011,23		601,01

Перспективное цикличное меню разработано на основании

М. ДеЛи плюс, 2017. - 544 с

Технолог Маковецкая Тамара Гагиковна

¹ Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под редакцией В.Т. Лапшиной

^{2.} Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждений / Под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна/-