



УТВЕРЖДАЮ
ИП
ОСНОВНОЕ ОРГАНИЗОВАННОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ДЛЯ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ ДЕТЕЙ 7-11 ЛЕТ
НА ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД



3 день 2 недели

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ ЖИДКАЯ	150	3,1	4,1	18,9	122,7	189	2008
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	55	4,8	8,6	15,1	173,2	3	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	11,8	90,7	382	2017
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	III	2023
МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	200	1,1	0,2	9,9	46,0	III	2023
Итого за прием пищи:	645	20,0	4,9	9,3	104,8	III	2023
Обед							
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0,7	0,1	6,8	31,4	41	2012
СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	2,2	6,5	10,8	92,8	113	2017
КАРТОФЕЛЬ ПО-ХУТОРСКИ	150	5,0	8,4	19,5	177,2	TTK 15	2022
КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"	90	6,5	7,2	12,0	160,1	TTK 16	2023
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ НАПИТОК /КЕФИР/	180	5,2	4,5	7,2	95,4	386	2017
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,1	0,3	20,1	94,7	III	2023
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ / ЯБЛОКО /	30	2,0	0,3	12,7	61,2	III	2023
Итого за прием пищи:	150	2,0	1,5	13,2	66,3	TTK 23	2023
Полдник							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ /ПОВИДЛО 50/10	160	9,1	9,8	14,8	249,1	274	2012
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУПШЕННЫХ	180	0,2	0,0	26,5	136,1	354	2017
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,1	0,2	9,9	46,0	III	2023
Итого за прием пищи:	360	10,4	10,1	51,2	431,2	III	2023
Всего за день:		57,1	59,7	228,5	1 795,0		