



**ОСНОВНОЕ ОРГАНИЗОВАННОЕ МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД ДЛЯ ВОЗРАСТНОЙ КАТЕГОРИИ ДЕТЕЙ
12-18 ЛЕТ НА ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД**

2 день 2 недели

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ С ПУСКОМ	100	1,1	5,6	3,1	77,6	ТТК75	2023
АЗУ С ОВОЩАМИ И МЯСОМ	200	12,3	17,8	35,2	337,4	260	2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,7	0,1	32,0	132,8	349	2017
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,3	20,1	94,7	ПТ	2023
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,1	0,2	9,9	46,0	ПТ	2023
Итого за прием пищи:	560	18,3	24,0	100,3	688,5		

Судет под детскому питанию	Объем	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	100	1,5	5,1	9,3	89,8	45	2017
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ	250	2,0	5,1	11,8	107,3	96	2017
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ/СОУС МОЛОЧНЫЙ 100/25	180	3,9	6,6	29,8	254,5	181	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	125	10,3	11,8	14,7	179,7	234	2017
МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДУА	180	1,4	1,2	14,3	72,9	378	2017
ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	200	5,6	4,9	9,3	104,8	ПТ	2023
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПТ	2023
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	81,6	ПТ	2023
Итого за прием пищи:	1125	31,2	35,4	131,3	1 009,0		
Полдник							
МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	200	9,5	12,3	17,5	208,7	ТТК 11	2023
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ый ВАРИАНТ)	180	0,1	0,1	25,1	103,1	342 1	2017
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	ПТ	2023
Итого за прием пищи:	410	11,6	12,7	55,3	373,1		
Всего за день:		61,1	72,0	286,8	2 070,6		

