



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

2 день 2 недели

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	60	0,7	3,4	1,8	40,7	ТТК75	2023
АЗУ С ОВОЩАМИ И МЯСОМ	180	11,1	14,5	29,1	294,7	260	2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,0	0,0	7,7	31,0	349	2017
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,1	ПП	2023
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	ПП	2023
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>16,1</b>	<b>18,4</b>	<b>66,4</b>	<b>498,7</b>		
<b>Обед</b>							
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	60	0,9	3,0	5,6	53,9	45	2017
РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,6	4,1	11,7	90,9	96	2017
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ	150	3,3	4,5	30,9	188,9	181	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	115	12,6	11,3	15,2	175,9	234	2017
МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	200	1,5	1,2	12,3	66,6	378	2017
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	5,6	4,9	9,3	104,8	ПП	2023
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,1	0,3	20,1	94,7	ПП	2023
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>20</b>	<b>1,1</b>	<b>0,2</b>	<b>9,9</b>	<b>46,0</b>		
МЯСО ТУШЕННОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	985	29,7	29,4	115,0	821,7	ПП	2023
<b>Подлник</b>							
ХЛЕБ РЖАНОЙ	150	8,4	14,2	13,2	209,5	ТТК 11	2023
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ый ВАРИАНТ) ЯБЛОЧНЫЙ	20	1,1	0,2	9,9	46,0	379	2017
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>25,1</b>	<b>103,1</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>350</b>	<b>9,6</b>	<b>14,5</b>	<b>48,2</b>	<b>358,6</b>	<b>349</b>	<b>2017</b>
		<b>55,4</b>	<b>62,3</b>	<b>229,5</b>	<b>1 679,0</b>		

