



2024 г.

СОГЛАСОВАНО

"/ " / 2024г.

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

6 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							
МАКАРОНЫ В МОЛОКЕ	250	7,7	9,4	35,8	172,2	120	2017
ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ	100	8,9	10,0	30,6	287,4	451	2008
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК/ СМЕЖОК/	180	4,7	4,1	6,5	85,9	386	2017
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	ППТ	2023
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10,0	47,4	ППТ	2023
Итого за прием пищи:	580	24,8	23,8	95,6	654,1		
Обед							
САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	100	1,6	5,1	8,2	87,6	47	2017
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ /ЯБЛОКО/	100	0,4	0,4	9,8	47,0	118.2	2017
СУП С КЛЕЦКАМИ	250	2,4	3,7	11,9	94,3	35	2023
СТОЖКИ КУРИНЫЕ С ОВОЩАМИ	200	20,0	22,2	26,9	389,0		
КИСЕЛЬ С СУХОФРУКТАМИ НА ЯБЛОЧНОМ СОКЕ	200	0,6	0,1	32,0	132,8	338	2017
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ППТ	2023
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	81,6	ППТ	2023
Итого за прием пищи:	940	31,5	31,9	130,9	950,7		
Всего за день:		56,3	55,7	226,5	1 604,8		