



СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2024г.

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

3 день 2 неделя

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ ЖИДКАЯ	200	4,8	6,5	27,6	179,2	189	2008
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	60	4,7	11,0	15,5	199,1	1	2011
КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,0	11,8	90,7	382	2017
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,0	ПП	2023
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,1	0,2	9,9	46,0		
МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	200	5,6	4,9	9,3	104,8	ПП	2023
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>710</b>	<b>22,3</b>	<b>25,8</b>	<b>89,2</b>	<b>690,8</b>		
<b>Обед</b>							
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	100	1,2	0,2	11,3	52,3	41	2012
СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,6	5,5	11,6	115,7	113	2017
КАРТОФЕЛЬ ПО-ХУТОРСКИ	180	7,2	11,3	25,8	236,6	ТТК 15	2022
КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ "КАЗАЧОК"	100	10,6	11,3	13,3	190,1	ТТК 16	2023
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК /КЕФИР/	220	6,4	5,5	8,8	116,6	386	2017
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ / ЯБЛОКО	150	2,0	1,5	13,2	66,3	ТТК 23	2023
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	ПП	2023
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,7	0,4	17,0	81,6	ПП	2023
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1090</b>	<b>36,5</b>	<b>36,0</b>	<b>126,8</b>	<b>977,6</b>		
<b>Полдник</b>							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ / ПОВИДЛЮ 180/20	220	13,2	13,4	29,2	303,4	274	2012
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК СУШЕНЫХ	200	0,2	0,0	26,5	136,1	354	2017
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,0	0,3	12,7	61,2	ПП	2023
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>450</b>	<b>15,4</b>	<b>13,7</b>	<b>68,4</b>	<b>500,7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>74,2</b>	<b>75,5</b>	<b>284,4</b>	<b>2 169,1</b>		