

*А. П. У. Яковлева*

## МЕНЮ

рацион горячего питания (7-11 лет)

на 26.06 2023 год

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив-ная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- чес-кой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность. ккал
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
<b>1 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Масло сливочное (порциями)	10	2008	13	0,1	8,3	0,1	75,0
Каша из пшена и риса молочная жидкая "Дружба" с маслом сливочным (крупа рисовая, крупа пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль)	200	2008	190	7,6	6,2	25,9	216,8
Чай с сахаром (чай, сахар)	200	2008	430	0,2	0,1	15,0	60,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	к/к	2	4,4	1,3	26,8	135,0
Йогурт 2,5% жирности в индивидуальной упаковке	125	ТТК	3	3,5	3,1	13,8	100,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>585</b>			<b>15,8</b>	<b>18,9</b>	<b>81,6</b>	<b>586,8</b>
<b>Обед</b>							
Салат из помидоров и огурцов (помидоры свежие, огурцы свежие, масло растительное, соль)	100	2008	23	0,9	10,1	2,9	106,0
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной (свекла, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сметана, говядина, соль)	200/10/5	2008	76/252	4,24	6,42	7,94	109,15
Рыба запеченная с картофелем по-русски (минтай филе, картофель, масло растительное, лук репчатый, сыр, масло сливочное, соль)	250	2008	235	14,6	10,8	18,1	228,7
Напиток апельсиновый (апельсины, сахар)	200	2008	436	0,2	0,0	25,7	105,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	к/к	1	4,2	0,6	27,9	135,0
Батон обогащенный микронутриентами	50	к/к	2	4,4	1,3	26,8	135,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>875</b>			<b>28,5</b>	<b>29,2</b>	<b>109,3</b>	<b>818,9</b>
<b>Полдник</b>							
Сок фруктовый в ассортименте	200	2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Плоды свежие (груши)	150	2015	338	0,6	0,5	15,5	70,5
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>			<b>1,6</b>	<b>0,7</b>	<b>35,3</b>	<b>156,5</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>46,0</b>	<b>48,8</b>	<b>226,1</b>	<b>1562,1</b>

Зап. производством:

Калькулятор:

*И. И. Лосева*

## МЕНЮ

рацион горячего питания (12-18 лет)

на "26" 06 2023 год

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив-ная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
<b>1 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Масло сливочное (порциями)	10	2008	13	0,1	8,3	0,1	75,0
Каша из пшена и риса молочная жидкая "Дружба" с маслом сливочным (крупа рисовая, крупа пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль)	230	2008	190	8,7	7,1	29,8	249,3
Чай с сахаром (чай, сахар)	200	2008	430	0,2	0,1	15,0	60,0
Батон обогащенный микронутриентами	60	к/к	2	5,3	1,5	32,1	162,0
Йогурт 2,5% жирности в индивидуальной упаковке	125	ТТК	3	3,5	3,1	13,8	100,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>625</b>			<b>17,8</b>	<b>20,1</b>	<b>90,8</b>	<b>646,3</b>
<b>Обед</b>							
Салат из помидоров и огурцов (помидоры свежие, огурцы свежие, масло растительное, соль)	120	2008	23	1,1	12,1	3,5	127,2
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной (свекла, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сметана, говядина, соль)	250/10/5	2008	76/252	5,23	7,91	9,78	134,53
Рыба запеченная с картофелем по-русски (минтай филе, картофель, масло растительное, лук репчатый, сыр, масло сливочное, соль)	300	2008	235	17,5	13,0	21,7	274,4
Напиток апельсиновый (апельсины, сахар)	200	2008	436	0,2	0,0	25,7	105,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	90	к/к	1	6,3	0,9	41,9	202,5
Батон обогащенный микронутриентами	70	к/к	2	6,2	1,8	37,5	189,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>1045</b>			<b>36,5</b>	<b>35,6</b>	<b>140,0</b>	<b>1032,7</b>
<b>Полдник</b>							
Сок фруктовый в ассортименте	200	2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Плоды свежие (груши)	150	2015	338	0,6	0,5	15,5	70,5
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>			<b>1,6</b>	<b>0,7</b>	<b>35,3</b>	<b>156,5</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>55,9</b>	<b>56,4</b>	<b>266,0</b>	<b>1835,5</b>

Зап. производством:

Калькулятор: