



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

2 день 2 недели



СОГЛАСОВАНО  
Менеджер МБОУ ООШ 36  
Вертманская С.С.  
2024 г.

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 ВЕЛОКОЧАННОЙ 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
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ /СОУС МОЛОЧНЫЙ 90/25	115	12,6	11,3	15,2	175,9	234	2017
ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,5	1,2	12,3	66,6	378	2017
МОЛОКО ПРОМ ПРОИЗВОДСТВА Т/П ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	200	5,6	4,9	9,3	104,8	ПП	2023
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,3	20,1	94,7	ПП	2023
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,1	0,2	9,9	46,0	ПП	2023
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>985</b>	<b>29,7</b>	<b>29,4</b>	<b>115,0</b>	<b>821,7</b>		
<b>Подлник</b>							
МЯСО ТУШЕННОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ	150	8,4	14,2	13,2	209,5	ТТК 11	2023
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,1	0,2	9,9	46,0	379	2017
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,1	0,1	25,1	103,1	349	2017
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>9,6</b>	<b>14,5</b>	<b>48,2</b>	<b>358,6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>55,4</b>	<b>62,3</b>	<b>229,5</b>	<b>1 679,0</b>		