



Ежедневное меню

Утверждаю:

мп

Директор ООО ПТО "Байкал-сервис"
Шафигуллина Г.Т.

Дата

14.01.2025

Основное (организованное меню) и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: ШК 7-11 лет

День: вторник

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
38/9	Пельмени отварные	180	18,2	18,2	34,7	363
285	Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
86,12	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92
1,1	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	30	2,4	0,3	16,5	78
Итого за Завтрак						

Основное (организованное меню) и пищевая ценность приготовляемых блюд

Рацион: ШК 12 лет и старше

День: вторник

Неделя: 1

№ ре- ц.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
38\83	Пельмени отварные	200	20	20	38,2	399
285	Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
86,12	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	92
1,1	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для	30	2,4	0,3	16,5	78
Итого за Завтрак суммарная масса порции: 630			23,46	20,51	85,09	611,28
Обед						
58	Суп картофельный	250	2,4	2,5	18,1	107
446,10	Котлеты куриные с томатным соусом	50/50	9,60	12,78	8,63	179,93
611,02	Рис припущенный	180	4,55	7,88	46,75	250
293	Компот из смеси сухофруктов	200	0,44	0,09	32,92	128,6
420,02	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для	40	3,2	0,4	22	104
1,2	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	30	2,4	0,3	13,8	66
Итого за Обед суммарная масса порции: 800			22,59	23,95	142,20	835,53
Итого за день			46,05	44,46	227,29	1446,81