



**Меню приготовленных блюд
пятница I неделя 23.05.2025г**

Возрастная категория 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюд	Вес блюд а	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы	Стоимость
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 5								
завтрак	Пудинг из творога с соусом молочным сладким.	200/50	11,9	17,5	69,7	486	31	74,38
	Кофейный напиток на молоке	200	2,5	3,6	28,7	152	40	15,65
	Масло сливочное.	5	0,05	4,1	0,05	38	14	3,73
	Хлеб пшеничный ржаной.	40/25	3,2/1,75	0,4/0,38	18,8/11,75	92/58	пр	3,66
Итого за завтрак						826		97,42
обед	Овощная нарезка по сезону	100	0,6	7,1	3,0	88	1	13,13
	Борщ с картофелем, со сметаной на п/б.	250	3,9	5,4	16,7	137	56	16,50
	Пюре картофельное со с/м.	180	42,0	11,0	29,0	216	7	16,75
	Котлета из мяса говядины	90	13,3	12,4	14,5	226	8	58,14
	Компот из свежих яблок с витамином «С».	200	0,6	-	31,4	124	5	4,99
	Хлеб пшеничный / ржаной.	50/30	4/2,1	0,5/0,45	23,5/14,1	115/69	пр	4,50
Итого за обед						975		113,99
полдник	Кондитерское изделие (печенье).	15	1,5	2,0	5,5	25	пр	3,28
	Кисель из сухофруктов	200	1,4	0,2	37,8	156	3	5,65
	Фрукты свежие по сезону	150	0,7	-	7,0	60	пр	12,75
Итого за полдник						241		21,68
ужин	Котлета рубленая из мяса птицы.	90	26,4	5,6	2,1	168	17	33,78
	Свекла тушеная	180	2,2	18,2	22,7	153	34	13,10
	Сок промышленного производства.	200	0,5	-	20,2	105	пр	9
	Хлеб пшеничный / ржаной.	50/25	4/1,75	0,5/0,38	23,5/11,75	115/58	пр	4,20
Итого за ужин						599		60,08
II ужин	Ряженка.	200	6,0	12,0	8,2	168	пр	22,03
Итого за II ужин						168		22,03



**Меню приготовленных блюд
пятница I неделя 23.05.2025г**

Возрастная категория 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюд	Вес блюд а	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы	Стоимость
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 5								
завтрак	Пудинг из творога с соусом молочным сладким.	200/50	11,9	17,5	69,7	486	31	74,38
	Кофейный напиток на молоке	200	2,5	3,6	28,7	152	40	15,65
	Масло сливочное.	10	0,05	4,1	0,05	76	14	7,45
	Хлеб пшеничный ржаной.	50/40	4/2,8	0,5/0,6	23,5/18,8	115/92	пр	5,10
Итого за завтрак						921		102,58
обед	Овощная нарезка по сезону	100	0,6	7,1	3,0	79	1	13,13
	Борщ с картофелем, со сметаной на п/б.	300	4,7	6,4	20,0	165	56	17,58
	Пере картофельное со с/м.	180	4,2	11,0	29,0	216	7	16,75
	Котлета из мяса говядины	100	16,0	15,7	17,7	289	8	64,04
	Компот из свежих яблок с витамином «С».	200	0,6	-	31,4	142	5	4,99
	Хлеб пшеничный / ржаной.	90/40	7,2/2,8	0,9/0,6	42,3/18,8	207/92	пр	7,26
Итого за обед						1190		123,74
полдник	Кондитерское изделие (печенье).	25	8,6	1,8	56,0	42	пр	4,10
	Кисель из сухофруктов	200	1,4	0,2	37,8	156	3	6,32
	Фрукты свежие по сезону	150	2,0	-	7,0	60	пр	12,75
Итого за полдник						258		23,17
ужин	Котлета рубленая из мяса птицы.	100	32,8	6,8	2,2	205	17	42,01
	Свекла тушенная	200	2,5	20,3	25,3	170	34	14,17
	Сок промышленного производства.	200	0,5	-	20,2	105	пр	9
	Хлеб пшеничный / ржаной.	50/40	4/2,8	0,5/0,6	23,5/18,8	115/92	пр	5,10
Итого за ужин						687		70,28
П ужин	Ряженка.	180	6,0	12,0	8,2	168	пр	22,03
Итого за П ужин						168		22,03