



**Льготный завтрак 7-11 лет.
с 08 по 12 апреля 2024 г.**

Приём пищи	№ рецеп-	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые в-ва			Энергетическая ценность	цена
				бел-ки	жи-ры	угле-воды		
Понедельник								
2 нед .	297 т	Фрикадельки из кур *	90	12,34	16,43	29,3	244,8	
6 день	456 п	Соус красный основной	50	0,72	0,21	4,63	32,35	
Завтрак	302 т	Каша рассыпчатая гречневая	150	8,59	6,09	38,64	243,75	
	306 т	Бобовые отварные (Горошек зеленый консе	60	1,72	1,63	3,46	35,52	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
		Хлеб ржано-пшеничный *	25	1,65	0,3	8,5	45,25	
Итого:			575	25,12	24,66	99,53	661,67	100,00
Вторник								
2 нед .	182 т	Каша, жидкая молочная из рисовой крупы *	200	5,1	3,72	23,42	251	
7 день	7 т	Бутерброд горячий с сыром	60	5,58	8,32	14,84	157	
Завтрак	494 п	Чай с лимоном *	200	0,1		15,2	61	
		Хлеб ржано-пшеничный *	50	3,3	0,6	17	90,5	
Итого:			510	14,08	12,64	70,46	559,5	100,00
Среда								
2 нед .	255 т	Печень по – Строгоновски	100	9,26	5,23	12,52	185	
8 день	312 т	Пюре картофельное *	150	3,06	4,8	25,43	206,25	
Завтрак	115 п	Икра кабачковая	60	1,14	5,34	4,62	71,4	
	495 п	Чай с молоком *	200	1,5	1,3	15,9	81	
		Хлеб ржано-пшеничный *	25	1,65	0,3	8,5	45,25	
Итого:			535	16,61	16,97	66,97	588,9	100,00
Четверг								
2 нед .								
9 день	299 к	Ёжики мясные	90	15,92	18,46	28,17	295,42	
Завтрак	456 п	Соус красный основной	50	0,72	0,21	4,63	32,35	
	309 т	Макаронные изделия отварные *	150	5,51	4,51	26,44	168,45	
	112 п	Плоды свежие *	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
		Хлеб ржано-пшеничный *	25	1,65	0,3	8,5	45,25	
Итого:			665	24,5	24,08	97,44	671,97	100,00
Пятница								
2 нед .								
10 день	295 п	Макаронные изделия отварные с сыром*	200	8,78	5,67	16,2	275	
Завтрак	94 п	Бутерброд с маслом	60	3,8	9,7	15,78	205,8	
	493 п	Чай с сахаром, вареньем, мёдом	200	0,1		15	60	
		Хлеб ржано-пшеничный *	50	3,3	0,6	17	90,5	
Итого:			510	15,98	15,97	63,98	631,3	100,00
Итого за неделю:			2795	96,29	94,32	398,38	3113,34	500,00

* В блюде используются продукты вызывающие аллергические реакции

Технолог : Голоскокова С. В. _____