



Согласовано:
Директор
МБОУ "Федоровской СОШ №5"
Артющенко Т.В.



Утверждаю
Директор
ФГБУ "Социальное питание"
Некрасова М.Б.

Меню

приготавливаемых блюд (завтрак, обед) для питающихся 5-11 класса с сахарным диабетом

Составлено на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 2.4.0162-19. 2.4.

17.04.2025

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (выход)
Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак						
25,98	31	3,5	358,5	958	Омлет запеченый или паровой с сыром	200
0,11		0,79	4,8	971,03	Чай ягодный без сахара	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
0,6	1	14,7	70,5	976,03	Фрукт (яблоко)	150
29,99	33	35,69	520,8			600
Обед						
1,27	4	6,58	72	1 488	Морковь отварная	100
1,65	3	12,06	79,4	1,7	Суп перловый вегетарианский	250
3	3		35,2	1 053	Мясо говядины отварное	10
20,1	20	11,31	301,9	1 191	Бигус	220
0,81		12,26	51,9	11,27	Компот из сухофруктов без сахара	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
30,13	31	58,91	627,4			830
60,12	64	94,6	1148,2			1 430
Полдник						
25,98	31	3,5	358,5	958	Омлет запеченый или паровой с сыром	200
0,11		0,79	4,8	971,03	Чай ягодный без сахара	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
0,6	1	14,7	70,5	976,03	Фрукт (яблоко)	150
29,99	33	35,69	520,8			600

Утвердил технолог Решетникова А.Г.

диет.сестра

Кучева И.В.



**Меню
приготавливаемых блюд (завтрак, обед) для питающихся 5-11 класса
с сахарным диабетом**

Составлено на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 2.4.0162-19. 2.4.

14.04.2025

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (выход)
Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак						
3,5			53,7	14 538	Сыр твердых сортов в нарезке	15
9,07	11	32,4	265,2	6,21	Каша из крупы "Геркулес" молочная вязкая без сахара	250
				10,18	Чай без сахара	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
3,63	3	5	63,1	1 604	Кисломолочный напиток	125
18,18	14	47,42	434,2			620
Обед						
0,8		2,5	14,1	14 538,02	Огурцы в нарезке	100
8,59	6	9,5	126,3	157,07	Солянка домашняя со сметаной	250
13,08	19	5,49	247,3	907,04	Тефтели мясные с луком гипоаллергенное меню	100
0,11	1	0,85	10,8	901,05	Соус красный основной без сахара	15
6		26,25	125,8	0,07	Каша пшеничная вязкая с маслом растительным	150
0,81		12,26	51,9	11,27	Компот из сухофруктов без сахара	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
32,69	27	73,55	663,2			865
50,87	41	120,97	1097,4			1 485
Полдник						
3,5			53,7	14 538	Сыр твердых сортов в нарезке	15
9,07	11	32,4	265,2	6,21	Каша из крупы "Геркулес" молочная вязкая	250
				10,18	Чай без сахара	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
3,63	3	5	63,1	1 604	Кисломолочный напиток	125
18,18	14	47,42	434,2			620

Утвердил технолог Решетникова А.Г.

Составил диет.сестра Кучева И.В.



Меню
приготавливаемых блюд (завтрак, обед) для питающихся 5-11 класса
с сахарным диабетом

Составлено на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 2.4.0162-19. 2.4.

15.04.2025

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (выход)
Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак						
12,15	4	7,34	113,2	3,34	Биточки (котлеты) рыбные паровые из минтая (без панировки) с маслом	90
4,65	4	20,99	135	845,07	Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	150
1,45	2	2,35	30	10,19	Чай с молоком	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
0,6	1	14,7	70,5	976,03	Фрукт (яблоко)	150
20,83	11	55,4	400,9			620
Обед						
2,98	5	6,25	83,4	819,02	Горошек зеленый отварной	100
5,88	6	21,48	156,6	139	Суп картофельный с бобовыми	250
3	3		35,2	1 053	Мясо говядины отварное	10
19,88	21	25,12	374	14 505,02	Рагу из овощей с отварным мясом (говядина I к.)	250
0,2		1,46	8,4	930,01	Напиток Ягодка (без сахара)	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
35,24	36	71,01	744,6			860
56,07	47	126,41	1145,5			1 480
Полдник						
12,15	4	7,34	113,2	3,34	Биточки (котлеты) рыбные паровые из	90
4,65	4	20,99	135	845,07	Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	150
1,45	2	2,35	30	10,19	Чай с молоком	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
0,6	1	14,7	70,5	976,03	Фрукт (яблоко)	150
20,83	11	55,4	400,9			620

Утвердил технолог  Решетникова А.Г.

Составил диет.сестра  Кучева И.В.



Согласовано:
Директор
МБОУ "Федоровской СОШ №5"
Артющенко Т.В.

Утверждаю
Директор
ООО "Социальное питания"
Некрасова М.Б.

Меню
приготавливаемых блюд (завтрак, обед) для питающихся 5-11 класса
с сахарным диабетом

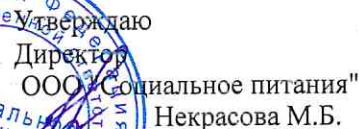
Составлено на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 2.4.0162-19. 2.4.

16.04.2025

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (выход)
Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак						
170	8	37,98	145	6,27	Каша пшеничная молочная жидкая без сахара	250
				10,18	Чай без сахара	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
3,63	3	5	63,1	1 604	Кисломолочный напиток	125
175,61	11	53	260,3			605
Обед						
1,42	7	8,64	103,6	9,52	Салат из свеклы с растительным маслом	100
1,77	6	11,52	103,6	14 538,5	Борщ с капустой и картофелем гипоаллергенное меню	250
0,2	2	0,27	16,3	5,8	Сметана 20% жирности	8
3	3		35,2	1 053	Мясо говядины отварное	10
13,43	10	5,21	165,9	1 076	Печень по-строгановски	100
5,58	4	25,18	162	845,07	Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	180
0,2		4,9	22,2	10,2	Компот из свежих яблок без сахара	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
28,9	33	72,42	695,8			898
204,51	44	125,42	956,1			1 503
Полдник						
170	8	37,98	145	6,27	Каша пшеничная молочная жидкая без сахара	250
				10,18	Чай без сахара	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
3,63	3	5	63,1	1 604	Кисломолочный напиток	125
175,61	11	53	260,3			605

Утвердил технолог Решетникова А.Г.

Составил диет.сестра Кучева И.В.



Меню

18.04.2025

Утвердил технолог Решетникова А.Г.

диет.сестра

Кучева И.В.



Согласовано
Директор
МБОУ "Федоровской СОШ №5"
Артющенко Т.В.



Утверждаю
Директор
ООО "Социальное питания"
Некрасова М.Б.

Меню
приготавливаемых блюд (завтрак, обед) для питающихся 5-11 класса
с сахарным диабетом

Составлено на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 2.4.0162-19. 2.4.

21.04.2025

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (выход)
Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак						
2,55	2	0,15	31,5	349,02	Яйцо вареное	20
7,12	7	23,92	184,4	14 539,14	Каша жидкая молочная гречневая	200
				10,18	Чай без сахара	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
0,6	1	14,7	70,5	976,03	Фрукт (яблоко)	150
13,57	11	55,47	373,4			620
Обед						
0,7		1,9	11	8,11	Огурец свежий мелконашинкованный	100
2,06	6	10,11	105,4	124,02	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250
13,11	5	6,07	189	830	Котлета рыбная "Лада"	100
5,4	5	18	135	1 650	Овощи отварные	180
0,2		1,46	8,4	930,01	Напиток Ягодка (без сахара)	200
4,25	2	21,25	129,5	1 147	Хлеб ржаной.	50
25,72	18	58,79	578,3			880
39,29	29	114,26	951,7			1 500
Полдник						
2,55	2	0,15	31,5	349,02	Яйцо вареное	20
7,12	7	23,92	184,4	14 539,14	Каша жидкая молочная гречневая	200
				10,18	Чай без сахара	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
0,6	1	14,7	70,5	976,03	Фрукт (яблоко)	150
13,57	11	55,47	373,4			620

Утвердил технолог Решетникова А.Г.

Составил диет.сестра Кучева И.В.

Согласовано:
Директор
МБОУ "Федоровской СОШ №5"
Артюшенко Т.В.

Утверждаю
Директор
ООО "Социальное питание"
Некрасова М.Б.

**Меню
приготавливаемых блюд (завтрак, обед) для питающихся 5-11 класса
с сахарным диабетом**

Составлено на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 2.4.0162-19. 2.4.

22.04.2025

22.04.2025

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (выход)
Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак						
3,5			53,7	14 538	Сыр твердых сортов в нарезке	15
12,09	9	4,69	149,4	1 076	Печень по-строгановски	90
6		26,25	125,8	0,15	Каша пшеничная вязкая с маслом	150
				10,18	Чай без сахара	200
0,27		0,9	5	9,13	Лимон	5
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
3,63	3	5	63,1	1 604	Кисломолочный напиток	125
28,79	13	53,54	484			635
Обед						
6,18	13	4,28	159,9	75	Салат Рыжик	100
2,89	4	19,98	129,1	1 033,02	Свекольник со сметаной без сахара	250
3	3		35,2	1 053	Мясо говядины отварное	10
13,98	12	2,33	126,4	1 436,01	Митболы	100
4,02	6	11,51	120,6	7,2	Капуста белокочанная тушеная	180
0,83		12,6	53,3	11,13	Компот из смеси сухофруктов без сахара	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
34,2	39	67,4	711,5			890
62,99	52	120,94	1195,5			1 525
Полдник						
3,5			53,7	14 538	Сыр твердых сортов в нарезке	15
12,09	9	4,69	149,4	1 076	Печень по-строгановски	90
6		26,25	125,8	0,15	Каша пшеничная вязкая с маслом	150
				10,18	Чай без сахара	200
0,27		0,9	5	9,13	Лимон	5
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
3,63	3	5	63,1	1 604	Кисломолочный напиток	125
28,79	13	53,54	484			635

Утвердил технолог Решетникова А.Г.

Составил диет.сестра Кучева И.В.



Артющенко Т.В.



**Меню
приготавливаемых блюд (завтрак, обед) для питающихся 5-11 класса
с сахарным диабетом**

Составлено на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 2.4.0162-19. 2.4.

23.04.2025

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (выход)
Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак						
13,13	10	4,9	189,5	437,2	Говядина в соусе	90
4,65	4	20,99	135	845,07	Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	150
1,45	2	2,35	30	10,19	Чай с молоком	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
0,6	1	14,7	70,5	976,03	Фрукт (яблоко)	150
21,81	17	52,96	477,2			620
Обед						
2,92	10	9,57	142,9	1 477	Салат из отварных овощей с зеленым горошком и яйцом	100
12,53	7	18,64	193	181,02	Уха рабацкая (сайда, минтай)	250
0,15	1	1,13	14,5	901,05	Соус красный основной без сахара	20
14	10		142	1 652,03	Бивштекс рубленый паровой	70
5,57	6	20,15	155	7,36	Овощи тушенные в молочном соусе	180
				10,18	Чай без сахара	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
38,47	35	66,19	734,4			870
60,28	52	119,15	1211,6			1 490
Полдник						
13,13	10	4,9	189,5	437,2	Говядина в соусе	90
4,65	4	20,99	135	845,07	Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	150
1,45	2	2,35	30	10,19	Чай с молоком	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
0,6	1	14,7	70,5	976,03	Фрукт (яблоко)	150
21,81	17	52,96	477,2			620

Утвердил технолог Решетникова А.Г.

Составил диет.сестра Кучева И.В.



Согласовано:
Директор
МБОУ "Федоровской СОШ №5"
Артющенко Т.В.



Утверждаю
Директор
ООО "Социальное питание"
Некрасова М.Б.

Меню

приготавливаемых блюд (завтрак, обед) для питающихся 5-11 класса с сахарным диабетом

Составлено на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 2.4.0162-19. 2.4.

24.04.2025

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (выход)
Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак						
7,95	9	3,56	128,7	375,01	Рыба «Лакомка» с горбушей	90
3,7	5	19,32	142,3	959,04	Сложный овощной гарнир (картофель, капуста туш)	150
0,11		0,79	4,8	971,03	Чай ягодный без сахара	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
3,63	3	5	63,1	1 604	Кисломолочный напиток	125
17,37	17	38,69	391,1			595
Обед						
1,53	6	7,95	95,6	8,19	Винегрет овощной с растительным маслом с огурцами свежими	100
1,65	3	12,06	79,4	1,7	Суп перловый вегетарианский	250
17,9	12	3,97	198,3	2,64	Печень по-строгановски (1 вариант)	100
3,88	9	8,76	137,2	14 538,54	Солянка из сборных овощей (с растительным маслом)	180
0,2		4,9	22,2	10,2	Компот из свежих яблок без сахара	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
28,46	31	54,34	619,7			880
45,83	48	93,03	1010,8			1 475
Полдник						
7,95	9	3,56	128,7	375,01	Рыба «Лакомка» с горбушей	90
3,7	5	19,32	142,3	959,04	Сложный овощной гарнир	150
0,11		0,79	4,8	971,03	Чай ягодный без сахара	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
3,63	3	5	63,1	1 604	Кисломолочный напиток	125
17,37	17	38,69	391,1			595

Утвердил технолог Решетникова А.Г.

Составил диет.сестра Кучева И.В.



Согласовано:
Директор
МБОУ "Федоровской СОШ №5"
Артюшенко Т.В.



Утверждаю
Директор
ООО "Социальное питание"
Некрасова М.Б.

Меню
приготавливаемых блюд (завтрак, обед) для учащихся 5-11 класса
с сахарным диабетом

Составлено на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 2.4.0162-19. 2.4.

25.04.2025

23.04.2023

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (выход)
Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак						
31,34	21	26,57	427,1	365,04	Запеканка творожная (сырники) без сахара	170
0,42	1	1,21	15	1 633,99	Соус молочный (1 вариант)	20
1,45	2	2,35	30	10,19	Чай с молоком	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
0,6	1	14,7	70,5	976,03	Фрукт (яблоко)	150
37,11	26	61,53	629,6			590
Обед						
5,08	6	6,7	103,8	1 157	Салат из отварной свеклы с сыром	100
4,24	6	13,81	127,3	577,05	Суп Харчо с филе куриным крупа пшеничная	250
17,33	5	3,59	132,2	1 296	Фрикасе из мяса птицы со сметанным соусом	100
5,58	4	25,18	162	845,07	Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	180
0,2		1,46	8,4	930,01	Напиток Ягодка (без сахара)	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
35,73	22	67,44	620,7			880
72,84	48	128,97	1250,3			1 470
Полдник						
31,34	21	26,57	427,1	365,04	Запеканка творожная (сырники) без сахара	170
0,42	1	1,21	15	1 633,99	Соус молочный (1 вариант)	20
1,45	2	2,35	30	10,19	Чай с молоком	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
0,6	1	14,7	70,5	976,03	Фрукт (яблоко)	150
37,11	26	61,53	629,6			590

Утвердил технолог Решетникова А.В.

Составил диет.сестра Кучева И.В.



Меню

приготавливаемых блюд (завтрак, обед) для питающихся 5-11 класса с сахарным диабетом

Составлено на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 2.4.0162-19. 2.4.

28.04.2025

28.04.2025

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (выход)
Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак						
3,5			53,7	14 538	Сыр твердых сортов в нарезке	15
9,07	11	32,4	265,2	6,21	Каша из крупы "Геркулес" молочная вязкая без сахара	250
				10,18	Чай без сахара	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
3,63	3	5	63,1	1 604	Кисломолочный напиток	125
18,18	14	47,42	434,2			620
Обед						
0,8		2,5	14,1	14 538,02	Огурцы в нарезке	100
8,59	6	9,5	126,3	157,07	Солянка домашняя со сметаной	250
13,08	19	5,49	247,3	907,04	Тефтели мясные с луком гипоаллергенное меню	100
0,11	1	0,85	10,8	901,05	Соус красный основной без сахара	15
6		26,25	125,8	0,07	Каша пшеничная вязкая с маслом растительным	150
0,81		12,26	51,9	11,27	Компот из сухофруктов без сахара	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
32,69	27	73,55	663,2			865
50,87	41	120,97	1097,4			1 485
Полдник						
3,5			53,7	14 538	Сыр твердых сортов в нарезке	15
9,07	11	32,4	265,2	6,21	Каша из крупы "Геркулес" молочная вязкая	250
				10,18	Чай без сахара	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
3,63	3	5	63,1	1 604	Кисломолочный напиток	125
18,18	14	47,42	434,2			620

Утвердил технолог Решетникова А.Г.

Составил диет.сестра Кучева И.В.

Согласовано:
Директор
МБОУ "Федоровской СОШ №5"
Артюшенко Т.В.



Утверждаю
Директор
ООО "Социальное питание"
Некрасова М.Б.

Меню

приготавливаемых блюд (завтрак, обед) для питающихся 5-11 класса с сахарным диабетом

Составлено на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 2.4.0162-19. 2.4.

29.04.2025

29.04.2025

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (выход)
Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак						
12,15	4	7,34	113,2	3,34	Биточки (котлеты) рыбные паровые из минтая (без панировки) с маслом	90
4,65	4	20,99	135	845,07	Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	150
1,45	2	2,35	30	10,19	Чай с молоком	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
0,6	1	14,7	70,5	976,03	Фрукт (яблоко)	150
20,83	11	55,4	400,9			620
Обед						
2,98	5	6,25	83,4	819,02	Горошек зеленый отварной	100
5,88	6	21,48	156,6	139	Суп картофельный с бобовыми	250
3	3		35,2	1 053	Мясо говядины отварное	10
19,88	21	25,12	374	14 505,02	Рагу из овощей с отварным мясом (говядина I к.)	250
0,2		1,46	8,4	930,01	Напиток Ягодка (без сахара)	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
35,24	36	71,01	744,6			860
56,07	47	126,41	1145,5			1 480
Полдник						
12,15	4	7,34	113,2	3,34	Биточки (котлеты) рыбные паровые из	90
4,65	4	20,99	135	845,07	Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	150
1,45	2	2,35	30	10,19	Чай с молоком	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
0,6	1	14,7	70,5	976,03	Фрукт (яблоко)	150
20,83	11	55,4	400,9			620

Утвердил технолог Решетникова А.Г.

Составил диет.сестра Кучева И.В.



Согласовано
Директор
МБОУ "Федоровской СОШ №5"
Артющенко Т.В.

Утверждаю
Директор
ООО "Социальное питания"
Некрасова М.Б.

Меню
приготавливаемых блюд (завтрак, обед) для питающихся 5-11 класса
с сахарным диабетом

Составлено на основании санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и МР 2.4.0162-19. 2.4.

30.04.2025

Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (выход)
Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак						
170	8	37,98	145	6,27	Каша пшеничная молочная жидкая без сахара	250
				10,18	Чай без сахара	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
3,63	3	5	63,1	1 604	Кисломолочный напиток	125
175,61	11	53	260,3			605
Обед						
1,42	7	8,64	103,6	9,52	Салат из свеклы с растительным маслом	100
1,77	6	11,52	103,6	14 538,5	Борщ с капустой и картофелем гипоаллергенное меню	250
0,2	2	0,27	16,3	5,8	Сметана 20% жирности	8
3	3		35,2	1 053	Мясо говядины отварное	10
13,43	10	5,21	165,9	1 076	Печень по-строгановски	100
5,58	4	25,18	162	845,07	Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	180
0,2		4,9	22,2	10,2	Компот из свежих яблок без сахара	200
3,3	1	16,7	87	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	50
28,9	33	72,42	695,8			898
204,51	44	125,42	956,1			1 503
Полдник						
170	8	37,98	145	6,27	Каша пшеничная молочная жидкая без сахара	250
				10,18	Чай без сахара	200
1,98		10,02	52,2	1 628	Хлеб ржаной (I вариант)	30
3,63	3	5	63,1	1 604	Кисломолочный напиток	125
175,61	11	53	260,3			605

Утвердил технолог Решетникова А.Г.

Составил диет.сестра Кучева И.В.