

УТВЕРЖДАЮ Директор ГКО СУВУ г. Октябрьска _____ Дамм В.В. « _____ 309 ___ 2023 г.

Меню приготавливаемых блюд по ГКО СУВУ г. Октябрьска

на « <u>19</u> » <u>сентября 2023</u> г.

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетиче ская ценность	№ рецеп туры
Почета 1 Пом			жиры	белки	углеводы		
Неделя 1 Ден							I
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	200	28,38	16,74	4,02	339,14	268
	Какао с молоком	200	3,12	3,24	13,66	95,62	462
	Масло сливочное	20	16.50	0.12	0.16	140.62	70
	(порциями)	20	16,50	0,12	0,16	149,62	79
	Батон	72 35	2,90 10,32	7,50 8,12	50,90	264,00 125,40	576 75
	Сыр (порциями)						13
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		527	61,22	35,72	68,74	973,78	0.2
2-Й	Фрукты свежие	100	1,00	3,00	42,00	189,00	82
ЗАВТРАК	(апельсин)						
ИТОГО ЗА 2	-Й ЗАВТРАК	100	1,00	3,00	42,00	189,00	
ОБЕД	Хлеб пшеничный	50	0,40	3,80	24,60	117,20	573
	Хлеб ржаной	162	1,80	9,90	50,10	256,20	574
	Кисель из яблок свежих	200	0,12	0,12	25,02	101,62	476
	Щи из свежей капусты с картофелем	300	12,21	8,73	10,14	181,62	104
	Плов из отварной птицы	200	26,42	23,22	31,92	456,32	375
	Салат картофельный с зелёным горошком	100	6,31	2,01	10,82	107,53	42
ИТОГО ЗА С	БЕД	1012	47,26	47,78	152,60	1220,49	
ПОЛДНИК	Сок фруктовый	200	0,00	0,00	22,40	90,00	501
	Фрукты свежие (апельсин)	100	0,18	0,81	7,29	34,02	82
	Пирожки печеные с картофелем и луком	100	5,82	7,52	7,80	113,70	531
ИТОГО ЗА Г	ЮЛДНИК	400	6,00	8,33	37,49	237,72	
УЖИН	Хлеб пшеничный	100	0,80	7,60	49,20	234,40	573
	Чай с лимоном	200	0,04	0,24	9,40	38,78	459
	Макаронные изделия отварные	180	6,34	6,53	38,79	238,66	256
	Бефстроганов из отварной говядины с соусом молочным	150	24,03	24,54	10,74	346,38	326
	Икра кабачковая (промышленного производства)	79	7,00	1,00	7,00	97,00	150
ИТОГО ЗА У	жин	709	38,21	39,91	115,13	955,22	
2-Й УЖИН	Кисломолочный напиток						
	(Ряженка)	167	5,00	5,80	8,00	100,20	470
	Вафли	17	6,60	1,20	21,60	150,00	582
ИТОГО ЗА 2-Й УЖИН		184	11,60	7,00	29,60	250,20	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		2932	165,29	141,74	445,56	3826,41	