

УТВЕРЖДАЮ Директор ГКО СУВУ г. Октябрьска

_____Дамм В.В « <u>27</u> » 09 2024 г.

Меню приготавливаемых блюд по ГКО СУВУ г. Октябрьска

и « <u>29</u> » <u>сентября</u> 20<u>24</u> г.

Прием пищи	категория: 12 лет и Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетиче ская ценность	№ рецеп туры
			белки	жиры	углеводы		
Неделя 2 Ден	ъ 14						
ЗАВТРАК	Суп молочный с макаронными изделиями	250	6,88	8,90	22,50	197,95	139
	Какао с молоком	200	3,24	3,12	18,24	113,76	462
	Масло сливочное (порциями)	15	0,12	16,50	0,16	149,62	79
	Хлеб пшеничный	80	7,60	0,80	49,20	234,40	573
	Сыр (порциями)	21	8,12	10,32	0,00	125,40	75
итого за з	ABTPAK	566	22,56	23,12	90,1	619,13	
2-Й ЗАВТРАК	Фрукты свежие (Бананы)	82	3,00	1,00	42,00	189,00	82
ИТОГО ЗА 2	-Й ЗАВТРАК	82	3	1	42	189	
ОБЕД	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,20	573
	Хлеб ржаной	180	9,90	1,80	50,10	256,20	574
	Компот из чернослива +Вит «С»	200	0,56	0,16	26,78	110,30	494
	Суп картофельный с крупой(перловой)	300	9,57	12,24	18,87	222,87	114
	Рис отварной	200	4,76	7,18	47,98	275,44	385
	Котлеты рыбные	100	19,71	5,41	11,03	171,76	307
	Икра кабачковая	65	1,00	7,00	7,00	97,00	150
итого за С)БЕД	1095	31,33	32,19	118,45	621,07	
полдник	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	22,40	90,00	501
	Фрукты свеж (Бананы)	82	0,81	0,18	7,29	34,02	82
	Ватрушка с творожным фаршем	100	7,52	5,82	7,80	113,70	531
ИТОГО ЗА Г	ЮЛДНИК	382	7,2	6	37,49	218,02	
УЖИН	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,52	573
	Чай с молоком	200	1,72	1,48	15,98	83,94	460
	Картофель отварной с маслом	200	3,86	8,06	29,68	205,86	152
	Голубцы ленивые	100	10,91	12,52	6,32	176,38	333
	Салат луковый	84	1,33	3,19	7,79	65,16	42/2
итого за у	ЖИН	664					
2-Й УЖИН	Кисломолочный напиток (Бифидок)	200	5,80	5,00	8,00	100,20	470
	Батон с повидлом	80/16	1,50	0,58	19,96	91,30	72
ИТОГО ЗА 2-Й УЖИН		296	7,3	5,58	27,96	191,5	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		3085	87,19	84,06	415,13	2357,5	

Медицинская сестра

Баринова С.А.