



УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГКО СУВУ г. Октябрьска

_____ Дамм В.В.
« 12 » _____ 11 2024 г.

**Меню приготавливаемых блюд
по ГКО СУВУ г. Октябрьска
на « 13 » ноября 2024 г.**

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
Неделя 1 День 3							
ЗАВТРАК	Каша ячневая вязкая	200	6,84	6,86	39,80	248,54	227
	Кофейный напиток с молоком	200	3,24	3,12	18,24	113,76	465
	Масло сливочное (порциями)	15	0,12	16,50	0,16	149,62	79
	Хлеб пшеничный	60	7,60	0,80	49,20	234,40	573
	Колбаса вареная (порциями)	30	3,38	5,28	0,00	61,84	77
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		505	21,18	22,56	107,4	708,16	
2-Й ЗАВТРАК	Фрукты свежие (Апельсины)	66	0,80	0,80	19,60	88,80	82
ИТОГО ЗА 2-Й ЗАВТРАК		66	0,8	0,8	19,60	88,8	
	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
	Рассольник Ленинградский	300	8,94	12,09	18,80	220,14	100
	Пюре из гороха с пассированным луком	225	19,60	5,47	46,53	313,38	390
	Гуляш из отварной говядины	100	22,10	21,98	6,36	300,60	327
	Винегрет овощной	100	2,21	6,26	9,69	103,40	47
ИТОГО ЗА ОБЕД		1155	34,15	35,77	110,6	821,11	
ПОЛДНИК	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	22,40	90,00	501
	Фрукты свежие (Апельсины)	66	1,35	0,45	18,90	85,05	82
	Ватрушка с творожным фаршем	100	7,52	5,52	7,80	113,70	531
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		366	8,87	6,27	49,1	288,75	
УЖИН	Хлеб пшеничный	55	6,08	0,64	39,36	187,52	573
	Чай с молоком	200	1,72	1,48	15,98	83,94	460
	Пюре картофельное	200	3,94	8,02	25,32	188,70	377
	Шницель натуральный рубленный	100	17,63	22,34	9,87	311,06	319
	Сельдь с луком	100	15,97	13,74	3,96	203,44	316
ИТОГО ЗА УЖИН		655	17,45	20,63	94,49	673,29	
2-Й УЖИН	Кисломолочный напиток (Снежок)	200	6,80	5,00	11,00	116,20	470
	Батон с повидлом	80/16	1,50	0,58	19,96	91,30	72
ИТОГО ЗА 2-Й УЖИН		296	8,3	5,58	30,96	207,5	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		3043	90,75	91,61	412,15	2787,61	

Медицинская сестра

Баринаева С.А.