

  
 Утверждаю  
 директор ГБПОУ КГТТ Skorobogatov A.B.

## Меню приготавливаемых блюд

возрастная категория 12 лет и старше

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	№ Рецептуры
<b>Неделя 1</b>						
<b>День 1</b>						
СУП ГОРОХОВЫЙ	250	8,99	7,72	15,87	168,46	102
КОТЛЕТА	100	15,9	14,92	15,44	259,08	267
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	200	7,08	5,24	43,71	284,5	202
СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	0,59	1,8	4,01	35,01	528
ЧАЙ С САХАРОМ	200	0	0	13,62	53,87	376
ХЛЕБ	35	2	0,28	17,22	82	2
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>835</b>	<b>34,56</b>	<b>29,96</b>	<b>109,87</b>	<b>882,92</b>	
<b>День 2</b>						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	250	9,69	9,55	19,09	200,75	101
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ	50	7,62	12,5	7,25	172,94	279
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	3,81	5,68	26,3	171,31	312
СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	50	0,59	1,8	4,01	35,01	528
КОМПОТ	200	0,06	0	29	111,2	349
ХЛЕБ	35	2	0,28	17,22	82	2
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>785</b>	<b>23,77</b>	<b>29,81</b>	<b>102,87</b>	<b>773,21</b>	
<b>День 3</b>						
ЩИ ИЗ СВ.КАПУСТЫ	250	9,18	11,06	9,77	177,25	88
РЫБА ФИЛЕ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	17,8	5,6	1,4	127,8	227
КОФЕ	200	0,54	1,8	14,4	77,4	379
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	3,81	5,68	26,3	171,31	312
ХЛЕБ	35	2	0,28	17,22	82	2
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>785</b>	<b>33,33</b>	<b>24,42</b>	<b>69,09</b>	<b>635,76</b>	
<b>День 4</b>						
БОРЩ С КАПУСТОЙ	250	9,78	11,48	14,95	202,8	45
БИГУС	100	19	64	17	147	165
КОТЛЕТА КУРИНАЯ	100	24,05	6,68	5,73	185,2	295
МАРИНАД МОРКОВНЫЙ	50	1,2	3,57	6,33	63,8	570
НАПИТОК ВИТАМИННЫЙ	200	0	0	21,18	84,24	652
ХЛЕБ	35	2	0,28	17,22	82	2
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>735</b>	<b>56,03</b>	<b>86,01</b>	<b>82,41</b>	<b>765,04</b>	
<b>День 5</b>						
СУП РАССОЛЬНИК	250	4,7	3,2	3,9	62	96
ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	300	18,38	20,65	33,23	392,9	256
КОМПОТ	200	0,06	0	29	111,2	349
ХЛЕБ	35	2	0,28	17,22	82	2
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>785</b>	<b>25,14</b>	<b>24,13</b>	<b>83,35</b>	<b>648,1</b>	

Зав. Столовой

*Моисенко*

Н.А. Моисенко