

Меню (18)



Директор

2 февраля 20__ г.

на 2 февраля 2022 года

Меню на питание детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С, мг	№ рецептуры
			Белки	жиры	углеводы			
Завтрак	Омлет натуральный	105	9,28	8,03	2,86	193	0,18	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В. А. Сборник №299, 2016 г.
	Какао с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91	1,17	
	Батон нарезной	40	2,84	0,44	18,56	91,6	-	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056	
	Итого по приему пищи:		15,02	17,55	35,78	435,44	1,04	
2 завтрак								
	Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания- Итого:	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8	
Обед	Салат из свежей капусты со свеклой	60	0,55	2,6	3,5	38	13,9	
	Суп овощной с зел. горошком, сметаной	250	2,8	3,2	10,02	74,5	31,24	
	Курица тушеная в томатном соусе	70	7,42	9,33	2,58	106	1,5	
	Рис с овощами	150	3,86	7	25,6	212	5,95	
	Компот из груш	200	0,16	0,12	24,08	98	0,86	
	Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки	50	2,5	0,5	21,25	102,0	-	
	Итого по приему пищи:		17,29	22,75	87,03	630,5	65,49	
** КРАТКОВРЕМЕННОЕ ПРЕБЫВАНИЕ								

Стоимость питания на одного ребенка (полный день) – 60.00рублей.

г. Тверь

Основание: Контракт (договор) - 2022 г.

Руководитель:

Данелян С.А

Зам. Главного бухгалтера:

Антонова И.В.

Заведующий производством (Шеф повар)