

Утверждаю:
ИП/ГМОХ/Безгина О.И.
/Безгина О.И./



Согласовано:
Директор ГБПОУ ЛО «ЛТПИТ»
/Захаркив Н.А./

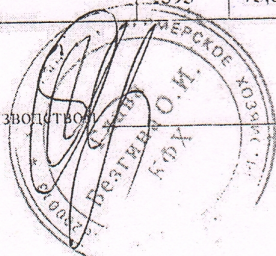
МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
ГБПОУ ЛО «ЛОДЕЙНОПОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
Льготное питание (сироты) 340340.00

День: понедельник
Неделя: восьмая

«28» октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Сборник рецептур	№ рецептуры	Цена, руб
		Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак								
Каша геркулесовая молочная	200	7	7.9	34,5	230	2004	297	20
Вафли	40	9,2	11,8	0,0	143,6	2004	97	35
Батон пшеничный обогащенный	40	3	1,2	20,6	104,8	т/к	т/к	5
Чай с сахаром и лимоном	205	0,1	0	10	43	2004	686	2
Йогурт фруктовый в стаканчике	125	3,3	3,5	4	65	т/к	т/к	21
Итого за прием пищи:	610	22,6	24,4	69,1	586,4			
Обед								
Свежий огурец	100	1,6	5	7,6	83,2	2004	45	16
Щи с курицей и сметаной	255	3,9	7,9	25,8	195	2004	132	25
Гуляш куриный	90	14,3	6,6	7,8	141,5	2004	390	30
Каша гречневая рассыпчатая	180	3,7	6,5	24,4	175,3	2004	520	7
Компот из смеси сухофруктов	180	0,5	0,1	28,1	109	2004	639	5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	3,4	1,2	17	90,6	т/к	т/к	2
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	0,8	0,8	19,6	84	т/к	т/к	25
Фрукт свежий (апельсин, груша, яблоко, мандарин)	200	0,7	0,6	20,3	98,5	т/к	т/к	27
Итого за прием пищи:	1255	28,9	28,6	150,5	977,1			
Ужин								
СУХОЙ ПАЕК								
Итого за ужин:	530	24	30,9	65,9	651			120
Всего за день:	2395	75,6	83,9	285,5	2214,5			340

Зав. производством





Утверждаю:
 Директор ГБОУ «Безгина О.И.»
 /Безгина О.И./



Согласовано:
 Директор ГБПОУ ЛО «ЛТПТ»
 /Захаркив Н.А./

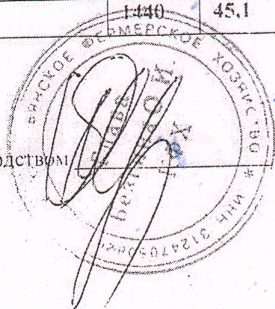
МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
ГБПОУ ЛО «ЛОДЕЙНОПОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
 ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ (МАЛООБЕСПЕЧЕННЫЕ) 137,00

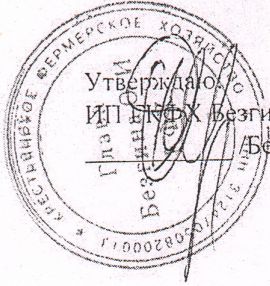
День: понедельник
 Неделя: восьмая

«28» октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Сборник рецептур	№ рецептуры	Цена, руб
		Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак								
Каша геркулесовая молочная	250	8.8	10.8	41.6	298.9	2004	297	20
Багон пшеничный обогащенный	30	2.4	8.6	14.6	146	т/к	т/к	15
Чай с сахаром и лимоном	205	0.1	4.6	03	43	2004	686	2
Итого за прием пищи:	575	17,7	12	95,5	732,3			
Обед								
Огурец свежий	100	1.6	5	7.6	83.2	2004	45	16
Щис курицей и сметаной	255	3.9	7.9	25.8	195	2004	132	25
Гуляш куринный	100	14.3	6.6	7.8	141.5	2004	390	25
Каша гречневая рассыпчатая	180	3.7	6.5	24.4	175.3	2004	520	5
Компот из смеси сухофруктов	180	0.5	0.1	28.1	109	2004	639	5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	3.4	1.2	17	90.6	т/к	т/к	2
Итого за прием пищи:	865	27,4	27,2	110,6	794,6			
Всего за день:	1440	45,1	39,2	169,4	1526,9			137

Зав. производством





Утверждаю:
И.И. Безгина О.И.
Безгина О.И./



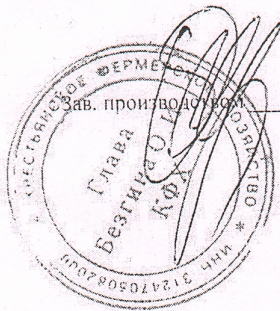
Согласовано:
Директор ГБПОУ ЛО «ЛТПТ»
/Захаркив Н.А./

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД
ГБПОУ ЛО «ЛОДЕЙНОПОЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
Льготное питание (ОВЗ) 224,00

День: понедельник
Неделя: восьмая

«28» октября 2024 г.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Сборник рецептур	№ рецептуры	Цена, руб
		Белки	Жиры	Углеводы				
Завтрак								
Каша геркулесовая молочная	250	8,8	10,8	41,6	298,9	2004	297	20
Вафли	40	9,2	11,8	0,0	143,6	2004	97	35
Батон пшеничный обогащенный	40	3	1,2	20,6	104,8	т/к	т/к	5
Чай с сахаром и лимоном	205	0,1	0	10	43	2004	686	2
Йогурт фруктовый в стаканчике	125	3,3	3,5	4	65	т/к	т/к	25
Итого за прием пищи:	660	22,6	27,3	69,1	655,3			
Обед								
Огурец свежий	100	1,6	5	7,6	83,2	2004	45	16
Щи с курицей и сметаной	255	3,9	7,9	25,8	195	2004	132	25
Гуляш куринный	100	14,3	6,6	7,8	141,5	2004	390	30
Каша гречневая рассыпчатая	180	3,7	6,5	24,4	175,3	2004	520	7
Компот из смеси сухофруктов	180	0,5	0,1	28,1	109	2004	639	5
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	50	3,4	1,2	17	90,6	т/к	т/к	2
Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	0,8	0,8	19,6	84	т/к	т/к	25
Фрукт свежий (апельсин, груша, яблоко, мандарин)	200	0,7	0,6	20,3	98,5	т/к	т/к	27
Итого за прием пищи:	1255	28,9	28,6	150,5	977,1			
Всего за день:		51,6	53	219,6	1563,5			224



Зав. производством