

МЕНЮ

"14" марта 2023 г.

7-11 лет

7 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2012	22	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ	80	0,8	4,1	5,2	62
2022	9г	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	90	12,7	18	3,2	225
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5,5	6,3	35,1	219
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	41
Итого				22,8	28,9	81,6	677
Цена за единицу услуги "завтрак" - 95,00 руб.							
Обед							
2022	82	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ МОРКОВЬ НАРЕЗАННАЯ (МОРКОВНЫЕ ПАЛОЧКИ)	60	0,8	0,1	4,1	21
2022	4г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	3	4	24,2	147
2022	1г	КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	90	10,4	16,4	6,9	215
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	8,1	9,7	37	268
2011	388	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	180	5	4,5	8,1	102
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,4	0,3	22,6	107
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,3	0,3	14,8	71
Итого				33	35,3	117,7	931
Цена за единицу услуги "обед" - 115,00 руб.							
Полдник							
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	50	6,6	12,3	10,8	182
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	0,9	0,2	8,1	43
Итого				13,1	17,4	28,2	330
Цена за единицу услуги "полдник" - 75,00 руб.							
Всего				68,9	81,6	227,5	1938

Повар



(Н.Н.Шенкаренко)