

Утверждаю



директор
/Рубкевич Е.А./

МЕНЮ

23 ноября 2022 г.

2-х разовое питание

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
II Завтрак						
ВЕРМИШЕЛЬ ОТВАРНАЯ В МОЛОКЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	205	15,91	8,5	8,1	37,1	250
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРЕМА	40	6,64	3	3,9	29,8	167
СОК	200	9,76	0,8		23,2	100
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	3,05	3	1,2	20,9	106
ФРУКТ	120	17,03	0,5	0,5	11,8	56
Итого		52,38	15,8	13,7	122,8	679
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250	37,57	8,5	10,5	14,9	185
БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ПО ДОМАШНЕМУ	100	36,32	14,1	11,6	10,9	196
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	18,06	3,9	6	24,3	163
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	11,19	0,3	0,1	24,9	100
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	3,05	3	1,2	20,9	106
ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	3,28	3,6	0,5	23,2	112
Итого		109,47	33,4	29,9	119,1	862
Всего		161,85	49,2	43,6	241,9	1541

Медицинская сестра Осокина С.С.

Зав. производством (шеф-повар) Буличева С.Е.

