

Утверждаю



МЕНЮ
26 октября 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	15,71	8,4	8,1	36,4	246
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ БЕЗ КРЕМА	40	6,64	3	3,9	29,8	167
СОК	200	9,21	0,8		23,2	100
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	3,05	3	1,2	20,9	106
ФРУКТ	170	24,14	0,7	0,7	16,7	80
Итого		58,74	15,9	13,9	127	699
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250	37,42	8,5	10,6	14,9	186
БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ПО ДОМАШНЕМУ	100	36,14	14,2	11,6	10,9	196
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	190	17,42	3,9	6	24,4	164
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	7,33	0,1	0,1	25,2	102
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		104,65	33,3	30	119,5	866
Всего		163,39	49,2	43,9	246,5	1565

Медицинская сестра Осокина С.С.

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

