

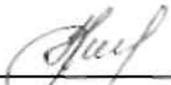



МЕНЮ

21 февраля 2023 г.

11-17 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 7

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	190	КАША "ДРУЖБА"	220	7,1	10,5	24,1	221
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	80	10,6	17,6	18,6	278
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	6,2	6,4	18,7	159
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	50	4,3	0,7	24,2	118
Итого				28,2	35,2	85,6	776
Обед							
2008	30	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	100	1,4	10,1	7,9	130
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	220	4,1	4,1	24,8	152
2011	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	17,3	15,2	20,2	289
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200			23,4	94
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	50	4,3	0,7	24,2	118
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	42	2,8	0,4	17,8	84
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,8	29,2	163
Итого				32,9	34,3	147,5	1030
Всего				61,1	69,5	233,1	1806

Бухгалтер  Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра  Казанцева Н.Г.


Повар с м/о  Мачулис О.В.



МЕНЮ
22 февраля 2023 г.

11-17 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 8

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	6,1	8,3	27,5	211
2008	233	РЫБА ЖАРЕНАЯ	100	25,9	29,4	9,9	407
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	24	113
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,4	0,6	19,3	94
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,8	29,2	163
Итого				39,1	42,4	109,9	988
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,6	7,1	3,2	86
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	220	7,7	2,8	11,5	103
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	7,4	6,4	45,2	268
2008	290	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	100	17,2	20	7,5	297
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			14,6	58
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	50	4,3	0,7	24,2	118
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	42	2,8	0,4	17,8	84
2011	43	ФРУКТЫ	100	0,4	0,4	8,3	40
Итого				41,4	37,8	132,3	1054
Всего				80,5	80,2	242,2	2042

Бухгалтер  Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра  Казанцева Н.Г.

Повар с м/о  Мачулис О.В.