



МЕНЮ

20 февраля 2023 г.

7-10 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 6

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	150	55,2	32,6	35,2	671
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	7,3	7,8	21,6	187
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,3	0,7	24,2	118
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,8	29,2	163
Итого				69,8	44,9	110,2	1139
Обед							
2011	56	САЛАТ ОВОЩНОЙ С ЯБЛОКАМИ	60	0,7	8,8	4,1	101
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	1,4	4	8,1	79
2008	299	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	15,4	13,9	30,9	310
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,5	0,2	16,3	77
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,4	0,6	19,3	94
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	1,9	0,2	11,9	56
2011	43	ФРУКТЫ	111	0,4	0,3	11,1	51
Итого				23,7	28	101,7	768
Всего				93,5	72,9	211,9	1907

Бухгалтер Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра Федорова Р.Р.

Повар с м/о Мачулис О.В.



МЕНЮ

22 февраля 2023 г.

7-10 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 8

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	4,7	5,4	24,3	166
2008	233	РЫБА ЖАРЕНАЯ	90	22,2	13,5	13,2	262
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,5	0,2	16,7	80
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	37	3,2	0,6	17,9	87
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,8	29,2	163
Итого				34,7	28,8	105,9	829
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1	8	2	86
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	7,1	2,6	11	96
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	4,4	3	26,6	151
2008	290	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	90	16,8	10,2	6,8	205
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	39
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,4	0,6	19,3	94
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	1,9	0,2	11,9	56
2011	43	ФРУКТЫ	111	0,4	0,4	10,6	51
Итого				35	25	97,9	778
Всего				69,7	53,8	203,8	1607

Бухгалтер  Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра  Федорова Р.Р.

Повар с м/о  Мачулис О.В.