





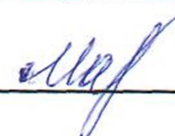
МЕНЮ

12 лет и старше НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 9

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	100	18,8	13	22,8	288
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	3	3,1	19,6	119
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	25	2	0,4	11,7	57
Итого				23,8	16,5	54,1	464
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,4	5,9	8,2	93
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ С МЯСОМ	250	7,4	6,7	19,9	170
2011	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ)	100	14,7	14,1	8,9	219
2008	368	СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368	30	0,6	1,7	1,7	24
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	4,4	4,5	31,1	183
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200			28,2	113
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,4	14,1	68
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	60
Итого				33	33,6	124,8	930
Всего				56,8	50,1	178,9	1394

Бухгалтер  Рыжих Л.Ю.

Медицинская сестра  Казанцева Н.Г.

Повар  Мачулис О.В.




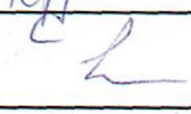


МЕНЮ

12 лет и старше НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 10

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	210	40,6	44,2	36	704
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200			28,2	113
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,3	0,6	18,7	91
Итого				43,9	44,8	82,9	908
Обед							
2008	28	САЛАТ "ПОЛОНЫНСКИЙ"	100	1,2	10,1	4,5	114
		СУП ПО--ДОМАШНЕМУ С МЯСОМ	250	6,2	8,6	6,6	130
2008	290	ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ	100	23	21,2	8,2	341
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	200	4,5	13,5	31,4	267
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,3	0,6	18,7	91
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	121
2011	43	БАНАН	137	1,2	0,4	16,8	77
Итого				43,6	55,1	138,7	1252
Всего				87,5	99,9	221,6	2160

Бухгалтер  Рыжих Л.Ю.

Медицинская сестра  Казанцева Н.Г.

Повар  Мачулис О.В.

