

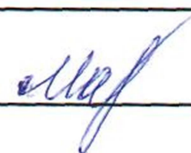




МЕНЮ

12 лет и старше НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 7

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	80	10,5	7,1	3,7	120
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,6	5,9	38,5	222
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,1		14,8	60
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,3	0,6	18,7	91
Итого				17,5	13,6	75,7	493
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,5	5	8,8	86
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,3	4,4	16,4	115
2008	299	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	15,3	23,8	30,6	398
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,3	0,6	18,7	91
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	121
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
Итого				26,6	34,5	127	922
Всего				44,1	48,1	202,7	1415

Бухгалтер  Рыжих Л.Ю.
 Медицинская сестра  Казанцева Н.Г.
 Повар  Мачулис О.В.



12 лет ~~МЕНЮ~~ НЕДЕЛЯ



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Выход			ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ С МАСЛОМ	50	8,3	11,7	5,2	160
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,5	4,2	15,1	114
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,3	0,6	18,7	91
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	28,8	133
Итого				15,8	16,8	67,8	498
Обед							
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	1,3	10,1	3,9	114
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	3,5	4,8	21,6	144
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	18,1	19	4,7	263
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	8,3	9,5	53	330
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,3	0,6	18,7	91
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	121
2011	43	ГРУША	154	0,5	0,4	13,6	62
Итого				39	44,9	140,9	1125
Всего				54,8	61,7	208,7	1623

Бухгалтер  Рыжих Л.Ю.

Медицинская сестра  Казанцева Н.Г.

Повар  Мачулис О.В.






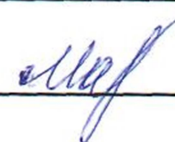
МЕНЮ

12 лет и старше НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 9

Сборник рецептов	№ 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.



