

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Макарова Е.А.

Макарова Е.А.



## МЕНЮ НА «05» 03 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. Ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Макароны отварные с маслом с сыром	28-78	200/1/20	11,3	10,8	46,3	333,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай с сахаром с шиповником	7-80	200/15/15	2,1	1,1	10,6	5,9
Сок	19-58	200	2.6	4.0	4.2	63.0
<b>ИТОГО:</b>			<b>59-00</b>			
<b>ЗАВТРАК</b>						
Макароны отварные с маслом с сыром	36-78	200/10/20	11,3	10,8	46,3	333,0
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай с сахаром с шиповником	7-80	200/15/15	2,1	1,1	10,6	5,9
Сок	19-58	200	2.6	4.0	4.2	63.0
<b>ИТОГО:</b>			<b>67-00</b>			
<b>ОБЕД</b>						
С-т из свеклы с сол. огур. и раст/м	2-44	30	0,55	0,85	2,45	21,05
Суп фасолевый	11-55	250	4,68	4,16	16,96	124,8
Рагу овощное с мясом	40-26	150/25	7,3	6,39	9,45	125,3
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Напиток из сока	2-46	170	0,58	0	29,08	114,8
<b>ИТОГО:</b>			<b>59-00</b>			
<b>ОБЕД</b>						
С-т из свеклы с сол. огур. и раст/м	3-26	40	0,55	0,85	2,45	21,05
Суп фасолевый	11-55	250	4,68	4,16	16,96	124,8
Рагу овощное с мясом	48-89	150/35	7,3	6,39	9,45	125,3
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Напиток из сока	1-53	110	0,58	0	29,08	114,8
<b>ИТОГО:</b>			<b>67-00</b>			

Зав.производством \_\_\_\_\_

Технолог \_\_\_\_\_

Фельдшер \_\_\_\_\_