



Макарова Е.А.



МЕНЮ НА «09» 03 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. Ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Каша рисовая молочная с маслом	25-43	200/15	8,5	15,3	81,6	433,2
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Какао на молоке	11-15	165	3,79	3,4	25,47	150,8
Сок	19-58	1 шт.	0,5	0,1	11,2	46
ИТОГО:			59-00			
ЗАВТРАК						
Каша рисовая молочная с маслом	21-00	200/10	8,5	15,3	81,6	433,2
Яйцо варёное	11-60	1 шт	1,2	0,1	6,0	28,2
Хлеб пшеничный йодированный	2-84	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Какао на молоке	11-98	170	3,79	3,4	25,47	150,8
Сок	19-58	1 шт.	0,5	0,1	11,2	46
ИТОГО:			67-00			
ОБЕД						
Салат витаминный	3-78	35	0,25	1,25	1,25	14,8
Суп картофельный	13-35	250	7,7	12,6	16,9	213,4
Отварные куры с соусом	25-31	40/10	22,5	13,1	0,9	204,8
Греча отварная	11-32	100	21,97	19,65	108,0	107,4
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Компот из смеси сухофруктов	3-47	125	0,58		29,08	114,8
ИТОГО:			59-00			
ОБЕД						
Салат витаминный	3-78	35	0,25	1,25	1,25	14,8
Суп картофельный	13-35	250	7,7	12,6	16,9	213,4
Отварные куры с соусом	28-02	45/10	22,5	13,1	0,9	204,8
Греча отварная	16-98	150	21,97	19,65	108,0	107,4
Хлеб ржаной	1-77	25	1,3	0,21	8,2	40
Компот из смеси сухофруктов	3-10	110	0,58		29,08	114,8
ИТОГО:			67-00			

Зав. производством _____

Технолог _____

Фельдшер _____