



МЕНЮ НА «26» 04 2022г.

Наименование блюда	Цена	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. Ценность
			Белки	Жиры	Уг-ды	
ЗАВТРАК						
Макароны отварные	8-76	150	11,3	10,8	46,3	333,0
Запеченное мясо с соусом	41-12	50/10	3,88	1,42	0	32,0
Хлеб пшеничный йодированный	3-44	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай с сахаром с шиповником	5-68	200/15/10	2,1	1,1	10,6	5,9
ИТОГО:						59-00
ЗАВТРАК						
Макароны отварные	8-76	150	11,3	10,8	46,3	333,0
Запеченное мясо с соусом	24-70	30/10	3,88	1,42	0	32,0
Хлеб пшеничный йодированный	3-44	25	1,9	1,02	12,3	72,0
Чай с сахаром с шиповником	5-68	200/15/15	2,1	1,1	10,6	5,9
Фрукт	24-42	1 шт	0,4	0,4	9,8	47,0
ИТОГО:						67-00
ОБЕД						
С-т из свеклы с сол. огур. и растительным маслом	3-33	25	0,55	0,85	2,45	21,05
Суп фасолевый на к/б	10-78	200	4,68	4,16	16,96	124,8
Ежики мясные в соусе	20-70	40/10	7,3	6,39	9,45	125,3
Сложный гарнир	20-38	50/50	2,16	5,4	12,4	103,0
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40
Напиток из сока	2-15	125	0,58	0	29,08	114,8
ИТОГО:						59-00
ОБЕД						
С-т из свеклы с сол. огур. и растительным маслом	4-66	35	0,55	0,85	2,45	21,05
Суп фасолевый на к/б	13-48	250	4,68	4,16	16,96	124,8
Ежики мясные в соусе	20-70	40/10	7,3	6,39	9,45	125,3
Сложный гарнир	24-46	60/60	2,16	5,4	12,4	103,0
Хлеб ржаной	1-66	20	1,3	0,21	8,2	40
Напиток из сока	2-04	120	0,58	0	29,08	114,8
ИТОГО:						67-00

Зав. производством _____
 Технолог _____
 Фельдшер _____