



**МЕНЮ**  
бюджетное питание (7-11)  
На «06» сентября 2023 год

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и норматив- ная документа- ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- чес- кой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
				Всего г	Всего г	Всего г	
<b>3 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	25	2008	1	1,1	8,4	7,5	110,0
Каша рисовая молочная с маслом сливочным (крупа рисовая, молоко, масло сливочное, сахар, соль)	155	2008	189	7,7	6,6	21,6	191,0
Кофейный напиток (кофейный напиток, сахар, молоко)	200	2008	432	1,5	1,3	22,4	107,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	25	к/к	2	2,2	0,6	13,4	67,5
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	100	к/к	6	3,1	2,5	18,0	107,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>505</b>			<b>15,6</b>	<b>19,4</b>	<b>82,9</b>	<b>582,5</b>
<b>Обед</b>							
Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное)	60	2008	51	0,8	6,1	4,0	73,8
Суп с макаронными изделиями и картофелем (макаронные изделия, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль)	200	2012	82	2,2	2,3	13,7	83,8
Суфле из курицы (филе курицы, яйца, молоко, масло сливочное, мука пшеничная, соль)	90	2008	320	15,0	8,0	3,6	148,9
Рагу овощное (3-й вариант) (картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста б/к свежая, масло сливочное, мука пшеничная, томатная паста, сахар, соль)	150	2012	344	2,7	6,1	15,8	128,9
Компот из апельсинов (апельсины, сахар, цедра)	200	2008	399	0,5	0,1	34,0	141,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	25	к/к	2	2,2	0,6	13,4	67,5
Плоды свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>865</b>			<b>26,6</b>	<b>24,0</b>	<b>112,9</b>	<b>780,9</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>42,2</b>	<b>43,4</b>	<b>195,8</b>	<b>1363,4</b>

Зав. производством:

Калькулятор: