

474  
 И. В. Милова

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



Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
<b>1 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с сыром (сыр, масло сливочное, хлеб пшеничный)	35	2008	3	4,5	8,7	7,4	131,0
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль)	155	2008	189	5,6	6,9	24,4	183,0
Какао с молоком (какао-порошок, молоко, сахар)	200	2008	433	2,9	2,5	24,8	134,0
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>515</b>			<b>15,6</b>	<b>19,1</b>	<b>79,8</b>	<b>562,5</b>
<b>Обед</b>							
Салат из соленых огурцов с луком (огурцы соленые, лук репчатый, масло растительное)	60	2008	20	1,6	3,1	1,6	40,2
Рассольник ленинградский со сметаной (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное, сметана, соль)	200/5	2012	76	1,9	4,9	13,5	104,6
Шницель рубленый запеченый (говядина, хлеб пшеничный, молоко, сухари, масло сливочное, соль)	90	2012	282	14,0	10,4	14,1	205,9
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	150	2008	335	3,1	5,4	20,3	141,0
Кисель из кураги (курага, сахар, крахмал картофельный, кислота лимонная)	200	2008	406	0,7	0,1	37,0	151,0
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)	20	к/к	9	1,8	0,5	10,7	54,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>765</b>			<b>25,9</b>	<b>24,8</b>	<b>115,8</b>	<b>786,7</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>41,5</b>	<b>43,9</b>	<b>195,6</b>	<b>1349,2</b>

Зав. производством:

Калькулятор:

474