


## МЕНЮ

бюджетное питание (7-11)

На «11» октября 2023 год

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
<b>9 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с джемом (джем, масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2008	2	1,2	4,3	22,0	132,0
Макаронные изделия с сыром (макаронные изделия, сыр, масло сливочное, соль)	160	2015	204	10,9	11,9	27,3	267,5
Какао с молоком (какао-порошок, молоко, сахар)	200	2008	433	2,9	2,5	24,8	134,0
Плоды свежие (мандарины)	100	к/к	3	0,8	0,2	7,5	38,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>			<b>15,8</b>	<b>18,9</b>	<b>81,6</b>	<b>571,5</b>
<b>Обед</b>							
Салат из свеклы отварной (свекла, масло растительное, соль)	60	2015	52	0,8	3,6	5,0	55,7
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (капуста белокачанная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сметана, соль)	200/5	2012	67	1,6	4,7	7,0	75,8
Птица, тушеная в соусе с овощами (филе курицы, масло растительное, лук репчатый, картофель, морковь, горошек консервированный, мука пшеничная, соль)	240	2008	308	14,3	12,5	27,0	315,3
Сок фруктовый в ассортименте	200	2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Батон обогащенный микроэлементами (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>870</b>			<b>25,8</b>	<b>24,5</b>	<b>108,8</b>	<b>797,3</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>41,6</b>	<b>43,4</b>	<b>190,4</b>	<b>1368,8</b>

Зав. производством: 

Калькулятор: