

*Мед. Мухоморова Е.Б.*

МЕНЮ  
бюджетное питание (7-11)  
На «И» декабрь 2023 год

Наименование	Выход,	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.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
<b>7 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с яйцом (яйцо отварное, хлеб пшеничный)	35	к/к	7	3,9	2,7	8,2	71,9
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль)	155	2008	189	4,6	6,4	24,8	179,0
Чай с молоком (чай, сахар, молоко)	200	АКП*	8	6,3	5,8	9,8	89,6
Батон обогащенный микронутриентами (хлеб пшеничный)	15	к/к	9	1,3	0,3	7,0	40,5
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>19,2</b>	<b>17,7</b>	<b>67,8</b>	<b>488,0</b>
<b>Обед</b>							
Огурец соленый (огурцы соленые)	60	АКП*	9	0,5	0,1	1,9	7,8
Щи из квашеной капусты с картофелем со сметаной (капуста квашеная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная, масло сливочное, сметана, соль)	200/5	2012	71	1,5	4,7	5,6	69,8
Жаркое по-домашнему (говядина, картофель, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль)	240	2008	258	18,4	20,4	23,5	404,6
Компот из свежих яблок (яблоки свежие, сахар, лимонная кислота)	200	2008	394	0,2	0,2	27,9	115,0
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 (груши)	100	2015	338	0,4	0,3	10,3	47,0
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>			<b>26,0</b>	<b>26,7</b>	<b>101,2</b>	<b>801,7</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>45,2</b>	<b>44,4</b>	<b>169,0</b>	<b>1289,7</b>

Зав. производством: *[подпись]*

Калькулятор: