

*В.В. Шумилов*



**МЕНЮ**  
бюджетное питание (7-11)  
На «15» сентября 2024 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:

*Ш*

Калькулятор: