

МЕНЮ

бюджетное питание (7-11)

На «19» октября 2023 год



Наименование	Выход,	Технологи- ческая и норматив-ная документа-ция /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
4 день							
Завтрак							
Бутерброд с джемом (джем, масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2008	2	1,2	4,3	22,0	132,0
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным (крупа овсяная, молоко, масло сливочное, сахар, соль)	155	2008	189	6,2	7,9	25,7	199,0
Чай с молоком (чай, сахар, молоко)	200	АКП*	8	6,3	5,8	9,8	89,6
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
Итого за прием пищи:	520			16,3	18,9	81,2	535,1
Обед							
Салат витаминный (1-й вариант) (капуста б/к свежая, яблоки, морковь, лимонная кислота, сахар, масло растительное, соль)	60	2008	41	0,7	3,6	5,7	54,0
Суп картофельный с горохом (картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, петрушка (корень), масло сливочное, соль)	200	2008	99	2,5	1,8	17,3	141,2
Котлеты "Особые" (говядина б/к, свинина, хлеб пшеничный, сухари, масло растительное, молоко, масло сливочное, мука пшеничная, соль)	90	2008	273	10,7	15,4	10,6	207,4
Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	2015	302	8,6	6,1	38,6	243,8
Сок фруктовый в ассортименте	200	2008	442	1,0	0,2	19,8	86,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами (хлеб ржано-пшеничный)	40	к/к	1	2,8	0,4	18,6	90,0
Итого за прием пищи:	740			26,3	27,5	110,6	822,4
Всего за день:				42,6	46,4	191,8	1357,5

Зав. производством:

Калькулятор: