



МЕНЮ
бюджетное питание (12-18)

На «10» марта 2023 год

Наименование	Выход, г	Технологи- ческая и норматив- ная докумен- тация /сборник	№ рецептуры или технологи- ческой	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энер-гети- ческая цен- ность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
1 день							
Завтрак							
Бутерброд с сыром (сыр, масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2008	3	6,1	9,6	8,5	149,7
Каша пшенная молочная с маслом сливочным (крупа пшенная, молоко, масло сливочное, сахар, соль)	200	2008	189	7,1	7,8	31,7	226,8
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
Фрукты свежие (яблоки)	100	2015	338	0,4	0,4	9,8	47,0
Итого за прием пищи:	565			18,7	20,9	88,2	625,0
Обед							
Салат из соленых огурцов с луком (огурцы соленые, лук репчатый, масло растительное)	100	2008	20	2,7	5,1	2,6	67,0
Рассольник ленинградский со сметаной (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное, сметана, соль)	250/5	2012	76	2,3	5,9	16,8	128,8
Шницель рубленый запеченный (говядина, хлеб пшеничный, молоко, сухари, масло сливочное, соль)	100	2012	282	15,6	11,6	15,7	228,8
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	180	2008	335	3,7	6,5	24,4	169,2
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)	30	к/к	10	2,6	0,7	16,1	81,0
Итого за прием пищи:	905			30,4	30,3	131,2	915,8
Всего за день:				49,1	51,2	219,4	1540,8

Зав. производством:

Калькулятор: