



**МЕНЮ**  
бюджетное питание (12-18)  
На «25» апрель 2022 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего		
<b>Завтрак</b>							
Бутерброд с яйцом (яйца, хлеб пшеничный)	20/15	УСП	ТК № 114	4,05	2,90	10,15	82,30
Макаронные изделия отварные с сыром (макаронные изделия, сыр, масло сливочное, соль)	200	2012	207	12,40	13,30	30,30	291,00
Чай с сахаром (чай, сахар)	200	2012	392	0,10	0,00	6,60	26,50
Яблоко свежее (яблоко)	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	47,00
Печенье сахарное (печенье)	20	ТТК	ТК № 002/21	1,53	1,93	14,87	83,40
<b>Итого:</b>	<b>85,09</b>			<b>18,48</b>	<b>18,53</b>	<b>71,72</b>	<b>530,20</b>
<b>Обед</b>							
Салат из свеклы отварной с маслом растительным (свекла, масло растительное, соль)	100	2015	52	1,42	6,02	8,27	92,80
Рассольник Ленинградский со сметаной (картофель, морковь, лук репчатый, крупа перловая, огурцы соленые, масло растительное, соль, сметана)	250/10	2008	91	3,00	5,80	17,20	133,00
Шницель рубленый из индейки запеченный (индейка, хлеб пшеничный, молоко, сухари, масло растительное, соль)	100	ТТК	129	17,32	10,96	15,54	230,00
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное, соль)	180	2008	335	3,72	6,48	24,36	169,20
Кисель из кураги (курага, сахар, крахмал картофельный, кислота лимонная, вода)	200	УСП	ТК № 063	0,70	0,10	37,00	151,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами (хлеб ржано-пшеничный)	30	УСП	ТК № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
<b>Итого:</b>	<b>127,63</b>			<b>28,16</b>	<b>29,66</b>	<b>115,07</b>	<b>837,20</b>
<b>Всего:</b>	<b>212,72</b>			<b>46,64</b>	<b>48,19</b>	<b>186,79</b>	<b>1367,40</b>

Зав. производством:

Калькулятор: