




МЕНЮ
бюджетное питание (12-18)

На «16» апрель 2022 год

Наименование	Выход (г)	Технологический нормативный документ	Номер рецептуры	Белки (г)	Жиры (г)	Углевод	Энергетическая ценность (ккал)
				Всего	Всего	ы (г)	
Завтрак							
Бутерброд с джемом (джем, масло сливочное, хлеб пшеничный)	20/5/15	2008	2	1,20	4,30	22,00	132,00
Запеканка рисовая с творогом со сгущенным молоком (творог, крупа рисовая, яйца, сахар, крупа манная , масло сливочное, сухари пшеничные, сметана, соль, молоко сгущенное)	200/20	2015	203	13,93	11,73	77,69	472,60
Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, сахар, молоко)	200	УСП	TK № 066	3,80	3,50	11,10	90,80
Мандарин свежий (мандарин)	100	УСП	TK № 052	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого:	85,09			19,73	19,73	118,29	733,40
Обед							
Помидор свежий (помидор)	100	ТТК	TK №003/21	1,10	0,20	3,80	24,10
Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной, зеленью петрушки (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сметана, зелень петрушки, соль)	250/10/1	2008	84	3,10	5,60	8,00	96,00
Котлета рубленая из птицы с соусом молочным (филе кури, хлеб пшеничный, молоко, масло сливочное, соль, мука, сахар)	100	2011	296	10,40	13,20	9,70	202,80
Макароны отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	2008	209	6,72	5,76	38,28	232,80
Компот из смеси сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм, сахар, кислота лимонная)	200	УСП	TK № 095	0,00	0,00	6,80	27,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами (хлеб ржано-пшеничный)	30	УСП	TK № 056	2,00	0,30	12,70	61,20
Йогурт в индивидуальной упаковке производителя 2,5% жирности (йогурт)	125	УСП	TK № 060	3,50	3,10	5,60	70,60
Итого:	127,63			26,82	28,16	84,88	714,60
Всего:	212,72			46,55	47,89	203,17	1448,00

Зав. производством: 

Калькулятор: