

Утверждаю
Директор
М.С.Балашова



Меню

10 июня 2022

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	234	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	38,37	13,3	9,0	15,9	197,5
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	22,37	3,2	5,4	21,4	147,7
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/10	5,44	0,1	0,0	14,8	61,4
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,24	3,1	0,2	20,1	94,7
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ(2 ЗАВТРАК)	200	34,00	0,6	0,4	32,6	140,0
Итого за прием пищи:				117,64	20,7	15,2	104,9	652,3
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПКОЙ (РИС)	250	15,21	2,4	2,9	19,5	114,5
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	100	61,57	16,0	17,4	14,7	279,1
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	15,08	7,3	16,8	46,2	365,4
2008	399	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ	200	12,54	0,5	0,1	34,0	141,0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,62	1,5	0,1	10,0	47,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,13	2,0	0,4	11,9	59,4
Итого за прием пищи:				108,15	29,7	37,7	136,4	1 006,8
Всего за день:				225,79	50,4	52,9	241,3	1 659,1
Сбалансированность:					1	1,0	4,8	

Зав.производством  И.А.Гавловская