УТВЕРЖДАЮ:

_____

МЕНЮ на 26.11.2024 г.

№ рецепта по сборнику	Наименование блюд	Цена	Выход (г)		Пищевые вещества/г/						Энергетич. ценность (ккал)	
			7-11	12-18	Б		Ж		У		7-11	12-18
					7-11	12-18	7-11	12-18	7-11	12-18		
ЗАВТРАК												
70/2017м	Овощи по сезону в нарезке (помидор)	21,00	60	100	0,66	1,12	0,12	0,2	2,16	3,6	13,2	22
77/3//2022/	Котлеты домашние из п.ф.	45,00	100/20	100/20	8,32	8,32	13,15	13,15	7,17	7,17	180,62	180,62
203/2017м	Макароны отварные с маслом	15,00	150	150	5,40	5,40	4,90	4,90	32,80	32,80	196,80	196,80
54-3/2022н	Компот из сухофруктов	16,00	200	200	0,66	0,66	0,09	0,09	32,03	32,03	132,8	132,8
701/2010н	Хлеб пшеничный	3,46	30	30	2,37	2,37	0,3	0,3	14,49	14,49	70,14	70,14
ИТОГО:		**100,46**	**560**	**600**	**17,41**	**17,87**	**18,56**	**18,64**	**88,65**	**90,09**	**593,56**	**602,36**

Второй завтрак (ОВЗ)

№ рецепта по сборнику	Наименование блюд	Выход	Пищевые вещества/г/			Энергетич. ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
389/2017м	Сок фруктовый	150	0,075	0	15,15	63,6
398/2017м	Блинчики с ягодной начинкой	70	2,7	3,81	31,48	171,01

Обед

Овощи по сезону в нарезке (помидор)	60	0,67	0,06	2,10	12,80	70/2017м	17,00
Суп картофельный с крупой (пшено)	200	1,58	2,17	9,69	68,60	101/2017м	15,00
Котлеты домашниеиз п.ф с соусом 100/20	120	8,32	13,15	7,17	180,62	77-3/2022/ 331/2017м	35,00
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,40	4,90	32,80	196,80	203/2017м	5,00
Компот из смеси сухофруктов	200	0,50	0,00	19,80	81,00	54-1хн/2022н	12,00
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	3,46
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3,00
Итого за Обед	**800**	**21,31**	**21,01**	**105,70**	**702,31**		100,46

52/2017м	свекла отварная с растительным маслом	30	13	4,51	9,62	2,05	113,75
291/2017м	плов из птицы	200	50	0,13	0,02	15,2	62
378/2017м	чай с молоком	200	10	1,54	0,48	10,68	53,20
701/2010м	хлеб пшеничный	20	2	5,73	6,07	31,98	205,50
ИТОГО:		450	75	12,2	16,5	61,6	451,8

Старший повар _____ **Ситникова Н. И.**