МЕНЮ на 07.02.2025 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	12-1	8 7-11	12-18	,	
	<u> </u>			3	BABTPA	AK						
131/2017м	Консервы закусочные (зелёный горошек)	20,00	60	100	1,7	2,83	0,1	0,16	4,62	5,83	45,60	36,83
77/2022	Котлеты печеночные	39	105	105	12,83	12,83	12,97	12,97	10,27	10,27	209,13	209,13
171/2017м	Каша рисовая рассыпчатая	20	150	150	3,70	3,70	4,80	4,80	20,98	36,50	157,50	203,50
701/2010м	Хлеб пшеничный	5,2	50	50	3,95	3,95	0,5	0,5	24,15	24,15	116,90	116,90
	-Чай с сахаром и -лимоном	20	200	200	0,45	0,45	0,18	0,18	13,68	13,68	58,77	58,77
итого:		104,2	565,0	605,0	22,63	23,76	18,55	18,61	88,10	90,43	610,40	625,13
			•	Второй	й завтра	ак (ОВ	33)					•
№ рецепта по сборнику	Наименование блюд	Выход		Пищевые вещества/г/							Энергетич. ценность (ккал)	
П.Т	Молоко	150		<u>Б</u> 4,40		3	Ж 3,80		7,20		81,00	
403/2017м	Оладьи с яблокоми сгущенным молоком	135		9,55			9,71		54,58		343,91	

Обед

	60	0.70	2.70	4.60	45.60	67/2017	20
Винегрет овощной	60	0,78	2,70	4,62	45,60	67/2017м	20
Суп гороховый	200	3,39	3,60	10,84	89,32	54-25с/2022н	15
Котлеты печеночные из п.фс							
маслом100/5	105	12,83	12,97	10,27	209,13	77-4/2022	36
Картофель отварной с маслом	150	3,03	5,94	20,98	157,50	125/2017м	15
Компот из яблок свежих	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342/2017	12
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	701/2010м	3,2
Хлеб ржано-пшеничный йодированный	30	1,68	0,33	14,82	68,97	702/2010м	3
Итого за Обед	785	25,03	26,10	108,73	778,64		104,2

ЗАВТРАК ЗА РОДИТЕЛЬСКУЮ ПЛАТУ								
	котлеты рубленные	48,00	100	16,89	9,86	34,09	302,66	
313/587	из птицы с соусом							
	макароны	15,00	160	0,28	1,2	1,65	18,56	
203/2017	отварные с маслом							
701\2010 м	Хлеб пшеничный	2,00	20	1,54	0,48	10,68	53,20	
	Компот из	10,00						
349∖2017м	сухофруктов		200	0,66	0,09	32,03	32,8	
ИТОГО:		75,00	480	19,37	11,63	78,45	507,22	

Старший повар Ситникова Н.И.