

МЕНЮ" 2 " июня 2023 г.

7-11 лет

2 день

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	217	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ	200	29,5	22	29,2	438
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	131
2022	55	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,2	37
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	1	0,2	8,9	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
Итого				34,9	25,7	79,5	700
Обед							
2011	48	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1 ВАРИАНТ)	80	0,7	4,9	4,3	66
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5,1	9,3	91
2011	260	ГУЛЯШ	100	15	17,1	3,7	229
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,7	5,8	24,5	164
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР)	200	5,8	5	8	106
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102
Итого				32,7	38,5	86,1	829
Всего				67,6	64,2	165,6	1529

Стоимость продуктового набора **178,84 Р**Стоимость услуги **35,88 Р**Повар Ростомян Н.Р.

МЕНЮ

" 2 " июня 2023 г.

12-18 лет

2 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	217	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ	250	37	27,5	36,4	548
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,9	3,4	22,2	131
2022	55/2	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			14,1	56
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	1	0,2	8,9	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
Итого				42,4	31,2	91,6	829
Обед							
2011	48	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1 ВАРИАНТ)	100	0,9	6,2	5,4	82
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	1,9	5,1	9,3	91
2011	260	ГУЛЯШ	120	18,1	20,5	4,3	275
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,7	5,8	24,5	164
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР)	200	5,8	5	8	106
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	0,4	0,4	10,8	52
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,6	0,4	30,1	142
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	65	4,3	0,6	27,6	133
Итого				39,7	44	120	1045
Всего				82,1	75,2	211,6	1874

Стоимость продуктового набора 217,90 Р

Стоимость услуги 42,35 Р

Повар

Ростомьян Н.Р.