

.. 9 .. **МЕНЮ**
 июня 2023
 г.

7-11 лет

7 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	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	200	5,6	10,2	30,3	235
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4,6	5,9		73
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	7,3	0,1	66
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	20,2	86
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,3	0,4	35,1	166
Итого				16,6	24	85,7	626
Обед							
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	80	0,6	4,9	1,9	54
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ ПЕРЛОВОЙ	250	2,6	2,8	19,8	116
2011	232	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ	200	14,1	14,1	30,4	306
2023	61	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3		15,2	63
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	0,4	0,4	10,8	52
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102
Итого				23,6	22,8	114,4	764
Всего				40,2	46,8	200,1	1390

Стоимость продуктового набора 119,33 Р

Стоимость услуги 35,88 Р

Повар Е.И. Ростомян Н.Р.

МЕНЮ" 9 " Июня 2023 г.**12-18 лет****7 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	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	250	7,2	12,7	37,8	293
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	7	8,9		109
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	12,4	0,1	112
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	20,2	86
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	5,3	0,4	35,1	166
Итого				20,6	34,6	93,2	766
Обед							
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,8	6,1	2,4	67
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ ПЕРЛОВОЙ	250	2,6	2,8	19,8	116
2011	232	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ	250	19,8	30,3	31,1	485
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)	110	0,4	0,4	10,8	52
2023	61/2	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,4		15,4	64
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,6	0,4	30,1	142
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	65	4,3	0,6	27,6	133
Итого				32,9	40,6	137,2	1059
Всего				53,5	75,2	230,4	1825

Стоимость продуктового набора **147,82 Р**Стоимость услуги **42,35 Р**

Повар

Ростомян Н.Р.