



МЕНЮ на 26.09.2023 года
Завтрак 1-4

№ п/ п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Сыр	6,60	10	34,4	2,5	2,3	0,14
2	Каша пшённая	17,80	200	220,92	18,04	9,67	4
3	Какао	15,10	200	78,2	0,24	0,06	15,22
4	Батон	5,06	50	88,8	3,04	0,32	19,68
	ИТОГО	44,56					

Обед 1-4

№ п/ п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Салат «Фасолька» заправленный растительным маслом	5,40	60	64,4	1,7	2,4	9,8
2	Суп овощной	24,23	200	88,1	2,0	5,2	9,0
3	Котлеты рыбные паровые запеченные под сметано-луковым соусом	39,15	90	200,9	11,9	9,5	20,2
4	Картофельное пюре с маслом сливочным	10,30	150	138,8	3,3	9,3	22,0
5	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	4,60	200	76,8	0,2	0,0	19,4
6	Хлеб ржано-пшеничный	2,95	50	91	1	0	17
	Мармелад	5,69	1 шт	64,4	1,7	2,4	9,8
	ИТОГО	95,72					

Завтрак 5-11

№ п/ п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Сыр	6,60	10	34,4	2,5	2,3	0,14
2	Каша пшённая	17,80	200	220,92	18,04	9,67	4
3	Какао	15,10	200	78,2	0,24	0,06	15,22
4	Батон	5,06	50	88,8	3,04	0,32	19,68
	ИТОГО	44,56					

Обед 5-11

№ п/ п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Салат "Фасолька" заправленный растительным маслом	5,40	60	64,4	1,7	2,4	9,8
2	Суп овощной	24,23	200	88,1	2,0	5,2	9,0
3	Котлеты рыбные паровые запеченные под сметано-луковым соусом	39,15	90	200,9	11,9	9,5	20,2
4	Картофельное пюре с маслом сливочным	10,30	150	138,8	3,3	9,3	22,0
5	Компот из смеси сухофруктов С-витаминизированный	4,60	200	76,8	0,2	0,0	19,4
6	Хлеб ржано-пшеничный	2,95	50	91	1	0	17
	ИТОГО	90,03					

Зав. производством
Мед. сестра

С.А. Семенова

С.А. Семенова
О.А. Родионова