



**МЕНЮ на 09.11. 2023 года**  
**Завтрак 1-4**

№ п/п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Картофельная запеканка	59,50	200	329,52	12,52	13,57	37,12
2	Сок	10,00	200	78,2	0,24	0,06	15,22
3	Хлеб пшеничный	4,22	40	88,8	3,04	0,32	19,68
4	Салат фруктовый	6,20	60	37	0,24	0,06	15,22
5	<b>ИТОГО</b>	<b>79,72</b>					

**Обед 1-4**

№ п/п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Винегрет овощной заправленный растительным маслом	7,73	60	53	1	3	5
2	Суп овощной	18,52	200	88	2	5	9
3	Биточки "Детские" тушеные под овощным соусом	45,08	50	251	14	15	15
4	Гороховое пюре с маслом сливочным	10,50	150	250	17	3	38
5	Компот	4,30	200	77	0	0	19
6	Хлеб ржано-пшеничный	2,95	50	90,5	1,3	0,2	17,1
7	печенье	6,44	30	37	0	0	19
	<b>ИТОГО</b>	<b>95,72</b>					

**Завтрак 5-11**

№ п/п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Картофельная запеканка	59,50	200	329,52	12,52	13,57	37,12
2	Сок	10,00	200	78,2	0,24	0,06	15,22
3	Хлеб пшеничный	4,22	40	88,8	3,04	0,32	19,68
	Салат фруктовый	6,20	60	37	0,24	0,06	15,22
	<b>ИТОГО</b>	<b>79,72</b>					

**Обед 5-11**

№ п/п	Наименование блюда	Стоимость	Выход (гр)	Энергетическая ценность (ккал)	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
1	Винегрет овощной заправленный растительным маслом	7,73	60	53	1	3	5
2	Суп овощной	18,52	200	88	2	5	9
3	Биточки "Детские" тушеные под овощным соусом	45,08	50	251	14	15	15
4	Гороховое пюре с маслом сливочным	10,50	150	250	17	3	38
5	Компот	4,30	200	77	0	0	19
6	Хлеб ржано-пшеничный	2,95	50	90,5	1,3	0,2	17,1
	печенье	6,44	30	37	0	0	19

Зав. производством  
Мед. сестра

3  
*Родн*

С.А. Семенова  
О.А. Родионова