

МЕНЮ**01 октября 2024 г.****ОВЗ**

Сборник рецептур	№ тех. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал.
					Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	
Завтрак								
2011	128	Пюре картофельное	150	18,75	2,50	10,40	20,00	184,00
2008	231	Рыба тушеная в томате с овощами	100	31,91	13,30	8,90	4,50	152,00
2022	ТК№14	Огурец соленый	60	12,09	0,00	0,00	0,00	0,00
2011	375	Компот из свежих ягод	200	8,55	0,00	0,00	19,40	77,00
2022	ТК№21	Хлеб пшеничный	40	5,63	3,10	0,30	20,10	95,00
		Шоколадный батончик	50	53	4,80	16,80	24,40	269,00
ИТОГО:				129,93	23,70	36,40	88,40	777,00
Обед								
2011	87	Щи из свежей капусты	250	15,17	1,80	5,00	6,70	80,00
2011	330	Соус сметанный	50	3,57	0,70	1,90	2,90	32,00
2012	305	Котлета куриная	70	24,27	2,50	2,00	14,70	87,00
2008	323	Каша рисовая рассыпчатая	150	9,84	0,00	0,00	0,00	0,00
2022	ТК№21	Хлеб пшеничный	40	5,63	3,10	0,30	20,10	95,00
2011	375	Компот из свежих ягод	200	8,55	0,00	0,00	19,40	77,00
		Пирожное	30	18,75	0,00	0,00	0,00	0,00
ИТОГО:				85,78	8,10	9,20	63,80	371,00
ВСЕГО:				215,71	31,80	45,60	152,20	1148,00

Врач _____

Зав. производством _____ Осташкова Е.Р.