

**МЕНЮ**

04 октября 2024 г.

**ОВЗ**

Сборник рецептур	№ тех. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал.
					Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	
<b>Завтрак</b>								
2022	ТК№21	Хлеб пшеничный	40	0,00	2,70	0,40	17,00	82,00
		Фрукты	150	21,98	0,60	0,60	14,30	68,00
2008	181	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,23	12,60	3,30	62,10	335,00
2008	16	Салат зеленый	50	10,83	0,90	5,60	1,20	59,00
2008	442	Сок яблочный	100	30,00	1,00	0,20	20,20	86,00
2008	321	Суфле из кур (паровое)	100	28,24	28,60	4,30	2,90	173,00
2008		Печенье	50	13,39	3,80	4,90	37,20	209,00
<b>ИТОГО:</b>				<b>112,67</b>	<b>50,20</b>	<b>19,30</b>	<b>154,90</b>	<b>1012,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	375	Компот из свежих ягод	200	12,90	0,10	0,00	20,10	83,00
2022	ТК№21	Хлеб пшеничный	40	0,00	2,70	0,40	17,00	82,00
2008	84	Щи из свежей капусты с картофелем	200	16,12	1,50	4,10	7,00	71,00
2008	311	Плов из птицы	250	49,65	0,30	13,10	2,00	128,00
2022	ТК№14	Огурец соленый	100	20,15	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	467	Булочка домашняя	50	9,87	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ИТОГО:</b>				<b>108,69</b>	<b>4,60</b>	<b>17,60</b>	<b>46,10</b>	<b>364,00</b>
<b>ВСЕГО:</b>				<b>221,36</b>	<b>58,80</b>	<b>36,90</b>	<b>201,00</b>	<b>1376,00</b>

Врач \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_ Осташкова Е.Р.