

МЕНЮ
10 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	312	Пюре картофельное	150	14,52	3,20	5,50	21,40	148,00
2012	261	Тефтели рыбные тушеные	110	29,35	12,20	6,50	9,70	146,00
		Фрукты	150	38,25	1,20	0,30	10,90	55,00
2008	442	Сок яблочный	200	32,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2012	33	Салат из свеклы	100	3,56	1,40	6,10	8,30	93,00
2022	ТК№21	Хлеб пшеничный	40	3,05	3,00	0,30	19,50	92,00
ИТОГО:				120,73	21,00	18,60	69,80	534,00
Обед								
2022	ТК№40	Чай с сахаром	200	1,87	0,20	0,00	7,30	30,00
2022	ТК№21	Хлеб пшеничный	40	3,05	3,10	0,30	20,10	95,00
2011	119	Суп с бобовыми	200	14,05	4,70	4,30	16,50	124,00
2011	105	Фрикадельки мясные	100	63,47	9,60	2,40	52,70	271,00
2011	202.1	Макаронные изделия отварные	150	7,24	5,70	4,70	36,10	209,00
2008	364	Соус томатный	50	2,05	0,00	0,00	0,00	0,00
ИТОГО:				91,73	23,30	11,70	132,80	729,00
ВСЕГО:				212,46	44,30	30,30	202,60	1263,00

Врач _____

Зав. производством _____ Осташкова Е.Р.