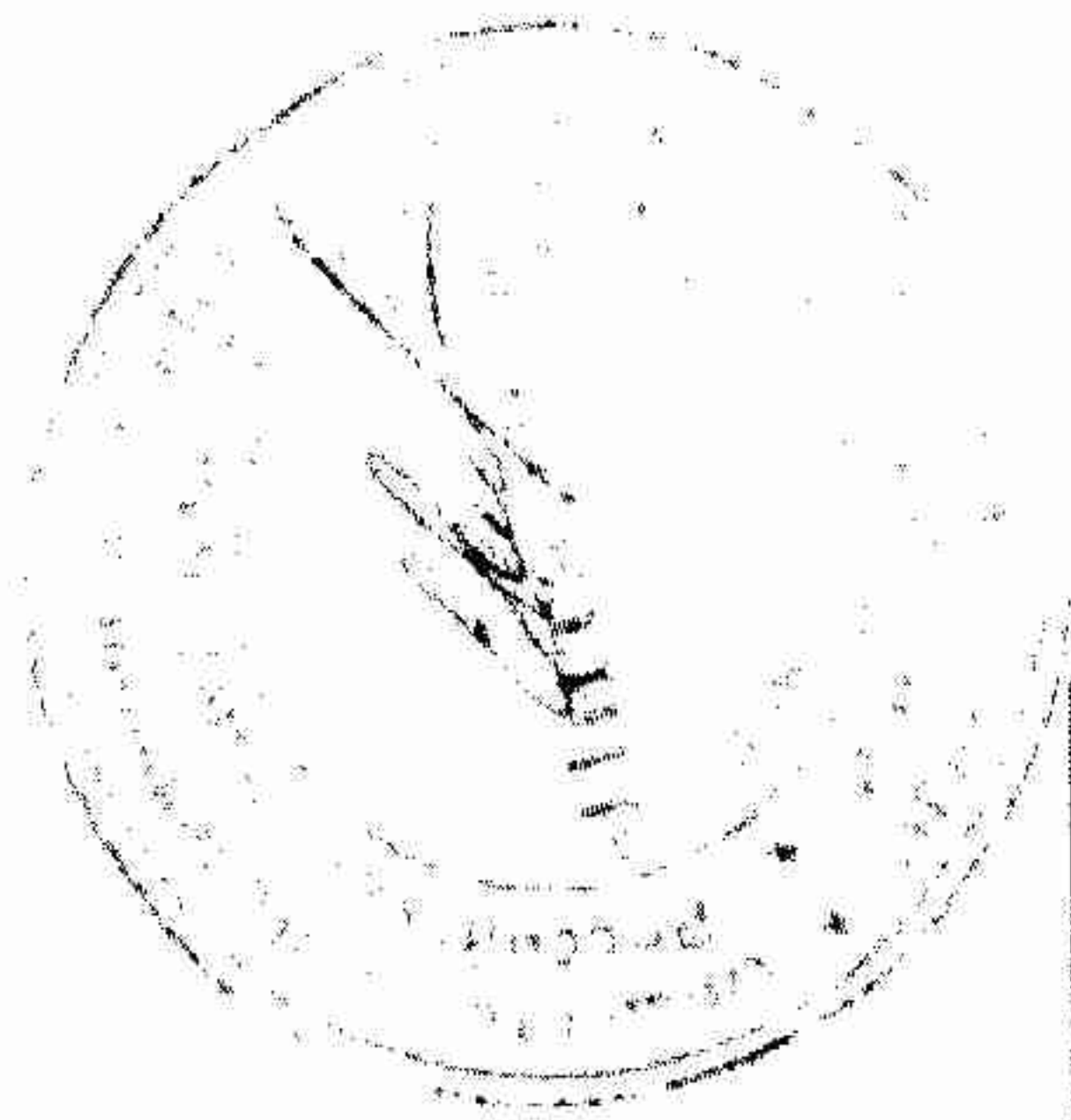


Директор *С.С. Николаева*



10.03.22

МЕНЮ 4-го дня

	Наименование блюда	Масса порции	цена	Пищевые вещества				Ккал
				Б	Ж	У	К	
	2	3		4	5	6	7	
	<b>ЗАВТРАК</b>							
294/2011 М	Котлеты рубленые из птицы №294	100	39,09	16,2	21,2	15,0	316,3	
587/2004 Л	Соус томатный	30	7,00	0,7	1,4	2,5	26,4	
203/2011 М	Макаронные изделия отварные №203	180	14,00	6,6	6,8	40,0	247,7	
685/2004 Л	Чай с сахаром каркаде №685	200/15	15,00	0,2	0,0	15,0	60,5	
701/2010 М	Хлеб пшеничный	20	2,00	1,5	0,12	9,7	45,9	
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>545</b>	<b>77,09</b>	<b>25,2</b>	<b>29,6</b>	<b>82,2</b>	<b>696,8</b>	

		Пищевые вещества				Ккал	
		Б	Ж	У	К		
<b>ОБЕД</b>							
ТТК №1,2,3,4,5	Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	100	9,00	1,5	0,2	8,8	42,8
135/2004 Л	Суп из овощей №135	250	12,00	1,8	3,8	11,1	85,4
443/2004 Л	Плов с курицей	220	44,09	22,4	27,83	40,04	499,8
349/2011 М	Компот из смеси сухофруктов №349	200	7,00	0,0	0,0	19,4	77,4
701/2010 М	Хлеб пшеничный	30	3,00	3,7	0,6	14,6	87,8
702/2010 М	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,00	1,3	0,2	8,2	39,6
	<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>820</b>	<b>77,09</b>	<b>30,7</b>	<b>32,6</b>	<b>102,2</b>	<b>832,7</b>
	Норма обеда по СанПин 30% ± 5%	800		27-31,5	27,6-32,2	114,9-134,05	816-952