

## МЕНЮ

15 марта 2023 г.

\*7-11

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2011	14	*МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	1	72,9	1,4	665	0
2010	35	*КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200/5	6,2	2,7	28,9	165	0,5
2008	433	*КАКАО С МОЛОКОМ	200	5,2	4,2	23,2	152	0,8
		*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,9	0,5	38,9	184	0
<b>Итого</b>			<b>495</b>	<b>18,3</b>	<b>80,3</b>	<b>92,4</b>	<b>1166</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ФРУКТОВЫЙ	200					0
<b>Итого</b>			<b>200</b>					<b>0</b>
<b>Обед</b>								
		*КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПОРЦИОННАЯ	52	1,6	0,1	3,3	20	2,1
2010	13	*СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСОМ ПТИЦЫ	300/24	10,5	6,8	18,2	176	1,2
2010	62	*ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	100	19,1	14,5	7,9	258	12,8
2010	82	*КАПУСТА ТУШЁНАЯ	200	4,7	0,2	20,3	105	42,6
1994	588	*КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200			19,4	77	0
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ	80	5,3	1	31,7	158	0
<b>Итого</b>			<b>956</b>	<b>41,2</b>	<b>22,6</b>	<b>100,8</b>	<b>794</b>	<b>58,7</b>
<b>Полдник</b>								
2011	401	ОЛАДЫ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	150/40	8,9	10,8	57,4	361	0,1
2008	430	*ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2		15,3	62	0
<b>Итого</b>			<b>405</b>	<b>9,1</b>	<b>10,8</b>	<b>72,7</b>	<b>423</b>	<b>0,1</b>
<b>Ужин</b>								
2011		*ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ ПОРЦИОННЫЕ	33	0,5	0,1	1,1	8	1,4
1994	402	АЗУ ИЗ ГОВЯДИНЫ	305	21	24,5	31,9	433	15,9
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2		15,3	62	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7,6	0,6	50,2	237	0
<b>Итого</b>			<b>653</b>	<b>29,3</b>	<b>25,2</b>	<b>98,5</b>	<b>740</b>	<b>17,3</b>
<b>УжинII</b>								
1994		*СНЕЖОК	200	5,1	4,4	30,9	183	1
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>5,1</b>	<b>4,4</b>	<b>30,9</b>	<b>183</b>	<b>1</b>
<b>Всего</b>				<b>103</b>	<b>143,3</b>	<b>395,3</b>	<b>3306</b>	<b>78,4</b>

Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Груздева Н.А.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ Белокурова Т.В.

Шеф повар (повар) \_\_\_\_\_ Смирнова Л. А.

## МЕНЮ

15 марта 2023 г.

\*12-18

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2011	14	*МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	1,5	108,8	2,1	993	0
2010	35	*КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250/5	7,8	3,3	35,6	204	0,6
2008	433	*КАКАО С МОЛОКОМ	195	5,1	4,1	22,4	149	0,8
		*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	110	8,1	0,7	53,5	253	0
<b>Итого</b>			<b>575</b>	<b>22,5</b>	<b>116,9</b>	<b>113,6</b>	<b>1599</b>	<b>1,4</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ФРУКТОВЫЙ	200					0
<b>Итого</b>			<b>200</b>					<b>0</b>
<b>Обед</b>								
		*КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПОРЦИОННАЯ	51	1,6	0,1	3,2	20	2
2010	13	*СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСОМ ПТИЦЫ	350/28	12,3	8	21,5	207	1,5
2010	62	*ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	100	19,1	14,4	7,9	258	12,8
2010	82	*КАПУСТА ТУШЁНАЯ	230	5,5	0,3	22,5	118	49
1994	588	*КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200			19,4	77	0
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6,6	1,2	39,6	198	0
<b>Итого</b>			<b>1059</b>	<b>45,1</b>	<b>24</b>	<b>114,1</b>	<b>878</b>	<b>65,3</b>
<b>Полдник</b>								
2011	401	ОЛАДЫ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	150/40	8,7	10,7	57,5	360	0,1
2008	430	*ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2		15,1	62	0
<b>Итого</b>			<b>405</b>	<b>8,9</b>	<b>10,7</b>	<b>72,6</b>	<b>422</b>	<b>0,1</b>
<b>Ужин</b>								
2011		*ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ ПОРЦИОННЫЕ	33	0,5	0,1	1,1	8	1,4
1994	402	АЗУ ИЗ ГОВЯДИНЫ	335	23	27	35,2	477	17,4
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2		15,1	62	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	110	8,4	0,7	55,2	261	0
<b>Итого</b>			<b>693</b>	<b>32,1</b>	<b>27,8</b>	<b>106,6</b>	<b>808</b>	<b>18,8</b>
<b>УжинII</b>								
1994		*СНЕЖОК	200	5,1	4,4	30,9	183	1
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>5,1</b>	<b>4,4</b>	<b>30,9</b>	<b>183</b>	<b>1</b>
<b>Всего</b>				<b>113,7</b>	<b>183,8</b>	<b>437,8</b>	<b>3890</b>	<b>86,6</b>

Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Груздева Н.А.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ Белокурова Т.В.

Шеф повар (повар) \_\_\_\_\_ Смирнова Л. А.