

МЕНЮ**23 января 2022 г.**

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2007	68	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧ/	225	7,8	10,7	27,5	240	1
2012	6	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	12,4	0,1	112	0
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ/	200	3,9	4,2	15,9	118	0,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/	25	1,8	0,2	12,1	57	0
1995	4,1	ЯЙЦО ОТВАРНОЕ/	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ/	10	0,7	0,1	4,2	20	0
Итого			515	19,2	32,1	60,1	608	1,7
II Завтрак								
2003	136	ФРУКТ/	1	0,7	0,7	16,7	80	7
2008		ПЕЧЕНЬЕ	170	12,8	16,7	126,5	709	0
1995	11,36	ЧАЙ С САХАРОМ/	200	0,1		9,8	39	0
Итого			371	13,6	17,4	153	828	7
Обед								
2007	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ/	70	0,7	5	2,3	58	5,6
2007	38	СУП ОВОЩНОЙ СО СМЕТАНОЙ НА М/Б/	250	3,6	9,3	13,4	151	14,5
1995	2,44	ПЛОВ С ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ/	200	17,4	17	33	368	17
1995	11,114	КИСЕЛЬ ИЗ СВ/Ж ЯГОД/	205	0,1		27,7	113	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/	100	7,4	0,6	48,7	230	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ/	50	3,3	0,4	21,2	102	0
Итого			875	32,5	32,3	146,3	1022	38,3
Полдник								
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ/	200	1		25,4	110	8
2003	492	БУЛОЧКА СДОБНАЯ ЗАПЕЧЁН/	130	11,6	13,4	68,8	442	0,2
Итого			330	12,6	13,4	94,2	552	8,2
Ужин								
2007	4	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНС/	73	1,4	6,3	5,4	84	2
1995	2,15	БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ЗАПЕЧЁННЫЕ/	80	11,6	13,3	5,2	186	0,2
2008	134	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ/	160	3,5	4,5	22,9	147	10,1
1995	11,36	ЧАЙ С САХАРОМ/	200	0,1		9,8	39	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/	65	4,9	0,4	31,6	149	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ/	40	2,6	0,4	17	82	0
Итого			618	24,1	24,9	91,9	687	12,3
Ужин 2								
2007	120	РЯЖЕНКА/	233	6,8	5,8	9,8	126	1,9
		СУХАРИ/	10	0,9	1,1	6,5	39	0
Итого			243	7,7	6,9	16,3	165	1,9
Всего				109,7	127	561,8	3862	69,4

Диетическая сестра
Шеф. поварБойко В. Г.
Ищенко Т.Г

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575816

Владелец Дербенев Алексей Алексеевич

Действителен с 14.04.2021 по 14.04.2022