

МЕНЮ**27 января 2022 г.**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
1995	6,2	КАША МАННАЯ/	200	5,8	8,4	24,7	198	0,7
2012	6	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	12,4	0,1	112	0
2007	27	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	40	8,9	11,3		140	0,1
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ/	200	2,9	3,1	14,5	98	0,5
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/	40	3	0,2	19,5	92	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ/	30	2	0,3	12,7	61	0
Итого			525	22,7	35,7	71,5	701	1,3
II Завтрак								
2008		ИРИС ПРОМЫШ/	35	3,4	12,1	17,6	194	0
2003	136	ФРУКТ/	1	1,4	1,1	35,5	162	7,1
1995	11,36	ЧАЙ С САХАРОМ/	200	0,1		9,9	40	0
Итого			235	4,9	13,2	63	396	7,1
Обед								
2003	73	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ/	95	14,5	11,8	7	194	3,9
2007	35	СУП ГОРОХОВЫЙ НА К/Б/	250	7,9	4,7	23,1	166	4,4
2007	106	ТЕФТЕЛИ МЯСО-КРУПЯНЫЕ/	115	14,7	16,1	7,9	236	0,3
2007	56	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ/	200	4,2	6,2	24	170	11,2
1995	11,10	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ/	200			14,6	58	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/	100	7,4	0,6	48,7	230	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ/	50	3,3	0,4	21,2	102	0
Итого			1010	52	39,8	146,5	1156	19,8
Полдник								
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ/	200	1		25,4	110	8
2003	492	БУЛОЧКА СДОБНАЯ ЗАПЕЧЁН/	120	11,3	13,1	68,4	436	0,2
Итого			320	12,3	13,1	93,8	546	8,2
Ужин								
2007	2	ВИНЕГРЕТ/	75	1,3	5	6,6	77	3,4
2007	87	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ/	175	25,2	8,4	10,5	220	0,6
1995	8,6	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ/	150	8,6	6,9	38,8	252	0
2012	128 а	ЧАЙ С ЛИМОНОМ/	200	0,1		14,9	60	0,5
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/	50	3,7	0,3	24,3	115	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ/	20	1,3	0,2	8,5	41	0
Итого			670	40,2	20,8	103,6	765	4,5
Ужин 2								
2007	2,1	КЕФИР/	193	5,6	4,8	7,7	102	1,4
		СУХАРИ/	10	0,9	1,1	6,5	39	0
Итого			203	6,5	5,9	14,2	141	1,4
Всего				138,6	128,5	492,6	3705	42,3

Диетическая сестра _____
Шеф. повар _____Бойко 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