

МЕНЮ

1 ДЕНЬ 1 НЕДЕЛЯ

Сад

СОГЛАСОВАНО

ДИРЕКТОР



	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
	12С	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	10	0,1	8,3	0,1	75
	102С	КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ ЖИДКАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, соль йодированная, сахар песок,)	200	5,9	5,8	31,6	202
	3С	ЧАЙ С МОЛОКОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый, молоко пастер. 3,2% жирности)	180	1,6	1,4	9,2	55
	ГОСТ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	45	3,4	1,3	23,1	117,9
Итого			435	10,7	16,8	64	449,9
II Завтрак							
	24С	КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок, крахмал картофельный,	180	3,7	3,9	23,3	131,6
Итого			180	3,7	3,9	23,3	131,6
Обед							
	62 (4)С	СОЛЯНКА ПО-ДОМАШНЕМУ С МЯСОМ СО СМЕТАНОЙ (сол огурцы, сметана, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная, лавровый лист, соль йодированная, приправа, чеснок)	200	4	7,6	12,2	103
	53С	КОТЛЕТА МОСКОВСКАЯ (кфиле кур грудки, свинина, сухари панир, лук репчатый, батон, соль, масло растительное)	70	10	19,2	17,5	201
	58С	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (греча, масло сливочное, вода, соль)	130			7,7	33
	56С	НЕКТАР ФРУКТОВЫЙ нектар фруктовы	180	0	0	0	0
	ГОСТ	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб украинский формовой)	45	3	1	18	89
Итого			625	17,7	24,3	54,6	609
Уплотненный полдник							
	32С	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2% жирности, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое)	130/5	13,3	17,5	2,4	220,2
	21С	ЧАЙ С САХАРОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый)	180	0,1		7,1	28,8
	ГОСТ	ПЕЧЕНЬЕ 1ШТ (печенье "мария")	12	0,9	1,1	8,8	60,4
	ГОСТ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	30	2,3	0,9	15,4	78,6
Итого			357	16,6	19,5	33,7	388
Всего				48,7	64,5	175,6	1523,6

ДИРЕКТОР ООО "МАКСИМУМ"
ЗАВ ПРОИЗВОДСТВОМ

П.Е. ОСИНЕВСКАЯ