

Согласовано В.А. Вяткина А.А.  
 «80» 03 . 2023 год.

УТВЕРЖДАЮ: Колмакова О.М.  
 «  » 2021 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «30» марта 2023г.  
 Возрастная категория с 12 лет и старше

Наименование блюда	Химический состав						Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>							
суп молочный с крулой	250	6	8	24	186		15,00
чай с сахаром	200	0	0	13	51		1,70
сдоба обыкновенная	80	8	2	51	254		17,00
масло сливочное (порциями)	10	0	7	0	67		9,00
<b>ИТОГО</b>		<b>14</b>	<b>17</b>	<b>88</b>	<b>558</b>		<b>42,70</b>
<b>Обед</b>							
салат из свеклы с зеленым горошком	100	3	5	14	111		10,20
уха рыбацкая	300	9	7	10	144		22,40
мясо, тушеное с картофелем	250	13	14	35	318		45,50
сок в ассортименте	200	0	0	22	89		25,00
хлеб витаминизированный	-60	1	1	26	116		2,80
хлеб ржаной	60	1	1	23	103		1,80
<b>ИТОГО</b>		<b>27</b>	<b>28</b>	<b>130</b>	<b>881</b>		<b>107,70</b>

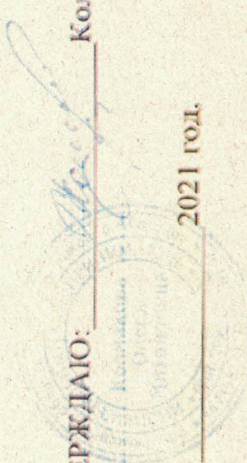
Повар — бригадир В.А.



Согласовано Вяткина А. А.  
 « 30 » 2023 год.

УТВЕРЖДАЮ: Колмакова О.М.

« 21 » 2021 год.



МЕНЮ В ЗАЛ НА «30» марта 2023г.  
 Возрастная категория от 7 до 11 лет

Химический состав

Наименование блюда	Химический состав						Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>							
Суп молочный с крупой	250	6	8	24	186	15,00	
Чай с сахаром	200	0	0	13	51	1,70	
Сдоба обыкновенная	80	8	2	51	254	17,00	
Масло сливочное (порциями)	10	0	7	0	67	9,00	
Фрукты	60	2	3	32	158	15,00	
<b>ИТОГО:</b>		<b>14</b>	<b>17</b>	<b>88</b>	<b>558</b>	<b>42,70</b>	
<b>Обед</b>							
Салат из свеклы с зеленым горошком	80	2	4	11	89	10,20	
Уха рыбацкая	300	9	7	10	144	22,40	
Мясо, тушеное с картофелем	250	13	14	35	318	45,50	
Сок в ассортименте	200	0	0	22	89	25,00	
Хлеб пшеничный витаминизированный	40	1	0	18	77	2,80	
Хлеб ржаной	-30	1	0	11	51	1,8	
<b>ИТОГО</b>		<b>26</b>	<b>25</b>	<b>107</b>	<b>768</b>	<b>107,70</b>	

Повар — бригадир Шев