



"Сотрудник"

И.А. Шереметьев М.А. Давыд М.Б.

И.И. Чернышова

Меню приготовления блюд
на "13" Мая 2022 года.



"Удостоверение"

Директор/зам. Директора ПК "Медицина"
И.В. Файзуллин

Возрастная категория 083 с 7 до 11 лет

Прим. пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Итого за день		Первая/						
Завтрак:								
	302,0	овсяная молочная каша с маслом	185	6,50	8,0	30,70	221,00	
	1,00	слад. вафельник	10	2,63	2,66		35,0	
	692	кофейный напиток	200	2,9	2,8	14,90	94,0	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный гидролизатом белка, для детей дошкольного и школьного возраста)	30	2	0,4	19,8	86	
Итого за Завтрак			425	14,43	13,82	65,4	435,8	
Обед:								
	5	Салат (столовая (порционная)	50	0,9	0,1	5,9	28	
	53,00	Щи из свеклы капуста с картофелем	200	1,36	3,73	6,72	72,80	
	54,00	Рыба, тушеная с овощами (филе минтая)	100	10,18	7,78	2,17	119,99	
	512	Картофельные пюре	150	3,79	6,54	38,96	229,60	
	685	Чай с сахаром	200			9,7	39	
	273	Булочка домашняя	60	4,4	7,02	33,2	215	
	1	Яблоко	120	0,5	0,5	12,25	58,75	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный гидролизатом белка, для детей дошкольного и школьного возраста)	50	4	0,6	33,0	143	
Итого за Обед			930	25	26	142	906	136,9

Технолог общепитаемого питания: В.Н. Жилина

