



Меню

(льготное питание)

№ Технолог. карты	Наименование блюд	Выход блюд	Пищевая ценность			
			Б	Ж	У	Э.ц
№ 18.	пюре отварное с тушенными овощами	80/40	16,9	16,9	5,3	-
	гречка-растопчатая	200	11,4	7,24	60	296
	Сок натур	200	1,36	-	29,02	-
	Хлеб пшеничный I сорт	100	7,6	0,9	49,7	226
№	Хлеб из отварки птицы	250	7,6	19,4	16,6	575
	компот из с/фруктов	200/20	0,6	-	31,4	-
	Хлеб пшеничный I сорт	100	7,6	0,9	49,7	226
	(фрукт) яблоки	1шт	0,66	-	17,2	80
№ 111	пюре отварное	200	17,6	9,7	5,8	175
	кисель н/сгущ	200/10	1,36	-	29,02	-
	Хлеб пшеничный I сорт	100	7,6	0,9	49,7	226
	(фрукт) апельсины	1шт				
№ 39	Сыр твердый порез	26	0,02	16,6	0,12	154
	каше пшенички везн		5,6	19,4	26,4	230
	масло с/м	200/10г				
	какао сладкий с маслом	200/20	2,8	3,2	24,7	132,8
	Хлеб пшеничный I сорт (фрукт) мануарик	100 1шт	7,6 0,66	0,9 -	49,7 17,2	226 80
№ 96	птица отварная	75	7,95	7,2	8,0	
	пюре картофель с/м	200/5		10/10	28,1	
	Сок натур	200	0,5		13,7	
	Хлеб пшеничный I сорт	100	7,6	0,9	49,7	226
№ 39	каше манная везн					
	масло с/м	200/10г	1,6	6,4	15,9	129
	Чай сладкий	200/15	0,2	0,0	13,7	53
	Хлеб пшеничный I сорт	100	7,6	0,9	49,7	226
	шоколад плиточный	25/1шт	3,6	17,6	67,2	226

Составил: А.М. Гумерова / А.М.