

23 мая 2025 г.
Патина (10 лет)



Согласовано
Заместитель образовательным учреждением

Наименование блюд

Масса	Белки	Жиры	Углеб.	энергетиче	тех. карт
-------	-------	------	--------	------------	-----------

Завтрак

Хлеб белый	20	1,38	3,89	7,38	69,58/114*
Сыр порционный	5	1,27	1,3	0	17,15/106*
Каша пшенная молочная жидкая	150	5,85	7,09	26,85	212,7/273*
Кофейный напиток с молоком	150	1,5	1,79	19,23	98,9/514*
Итого за завтрак:	325	10	14,07	53,46	398,33

Завтрак 2

Сок фруктовый	100	0,05	0,1	0,1	46/537*
Обед					
Салат «Сезонный»	30	0,45	1,65	2,52	26,7/11***
Рассольник Ленинградский	180	1,68	4,09	13,27	96,6/76**
Биточки «Класс-стиль»	50	6,93	6,23	3,12	96,43/Тк 11
Щур из гороха	100	9,74	0,96	19,37	116,4/422*
Компот из смеси сухофруктов	150	0,7	0,15	17,32	72/527*
Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,2	54,3/116*
Итого за обед:	540	21,48	13,44	65,8	462,43

Полдник

Омлет натуральный	100	8,61	13,72	2,3	163/307*
Чай с сахаром, вареньем, медом (сахаром)		0,075	0	11,25	45/503*
Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94/114*
Итого за полдник:	140	11,73	14,04	33,23	302

Ужин

Фруктовый чай с яблоком	150	2,7	2,47	18,75	108/Тк 1,01
Резан из пшеничного хлеба	20	2,24	0,22	13,94	66,84/176*
Итого за ужин:	170	4,94	2,69	32,69	174,84

Зав. производством: Засухина Т.В.
Калькулятор: Лапина О.Ф.

Засухина Т.В.
Лапина О.Ф.

Засухина Т.В.
Лапина О.Ф.