

Технолог: *[Signature]*
 Хозяйство ИП Ходяков Д.М. №338

Калькулятор:

Наименование блюда	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углево	Ккал	№ рецептуры
Тфтели 2-ой вариант	90	73-53	10,69	15,53	15,91	245,63	Морильный М.П.2005 №279
Соус сметанный 15% жирности	30	3-36	0,54	1,57	2,29	25,50	Морильный М.П.2005 №331
Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	12-47	5,40	6,30	36,60	225,00	Морильный М.П.2005 №203
Кисель из яблок	200	5-58	0,12	0,00	30,12	121,00	Морильный М.П.2005 №352
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром. производства
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-30	1,32	0,24	8,60	40,40	Пром. производства
Итого	1/229	50-47	3,75	0	59	230	Морильный М.П.2005 №338
ГОРЮЧИЙ ОБЕД							
Овощи натуральные отрубы	60	5-49	0,48	0,12	1,92	10,80	Морильный М.П.2005 №70/71
Соленые							
Пи из свежей капусты с картофелем	200/5	9-74	1,28	3,94	9,20	117,40	Морильный М.П.2005 №88
Виточки рыбные	90/5	40-49	13,32	16,92	10,44	246,60	Морильный М.П.2005 №234
Каша рассыпчатая пшеничная	150	13-10	6,58	5,06	41,29	237,00	Морильный М.П.2005 №302
Чай с сахаром	200/15	1-87	0,10	0,00	15,00	60,00	Морильный М.П.2005 №376
Хлеб пшеничный	30	1-95	2,37	0,30	14,50	71,00	Пром. производства
Хлеб ржано-пшеничный	20	1-30	1,32	0,24	8,60	40,40	Пром. производства
Итого	1/229	50-47	3,75	0	59	230	Морильный М.П.2005 №338

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

На 25 декабря 2024

МЕНЮ

