



МЕНЮ
На 06 марта 2025
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Наименование блюд	Выход 7-11 лет	Цена	Белки	Жиры	Углево ды	Ккал	№ рецептуры
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
Рыба, тушенная в томате с овощами	90/50	65-03	12,74	6,72	6,72	138,60	Могильный М.П.2005 №229
Пюре картофельное	150	24-50	3,12	5,10	18,57	132,60	Могильный М.П.2005 №312
Компот из свежих плодов	200	8-90	0,16	0,00	29,00	133,60	Могильный М.П.2005 №342
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
	540	101-68	19,71	12,36	77,39	516,20	
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
Овощи отварные (морковь)	60	4-72	0,43	1,14	1,18	14,58	Здобнова А.И. 2005 № 700
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	9-98	2,12	2,22	19,38	106,00	Могильный М.П.2005 №103
Птица, тушенная в соусе сметанном 15% жирности	90/30	54-07	18,90	23,94	5,32	312,20	Могильный М.П.2005 №290/330
Каша рассыпчатая пшеничная	150	9-54	6,58	5,06	41,29	237,00	Могильный М.П.2005 №302
Чай с лимоном	200/15/7	4-35	2,00	0,00	16,00	65,00	Могильный М.П.2005 №377
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
	802	85-91	33,29	31,76	105,09	831,60	

Технолог:

Ходяков Дмитрий Михайлович
Ходяков Дмитрий Михайлович

Калькулятор:

[Signature]