



МЕНЮ

от 11 до 12 2022г.

Горячий обед

Составлен
по рецептам
С.И.Сидорова
С.И.Сидорова

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Вит. А, мг	
Пюре из свежих помидоров с маслом	60	0,68	1,54	1,90	50,50	19,88
Суп пюре картофельный с курой и грибами	250,10	6,51	10,04	12,14	151,00	29,64
Пюре с маслом	220	13,40	10,60	45,63	381,33	44,10
Чай - зеленый и апельсиновый	200	0,30	0,00	11,50	62,80	9,22
Хлеб "Пшенично-ржаной" (маргариновый)	40	1,64	0,48	13,68	68,80	3,25
Хлеб "Свежий" пшенично-ржаной маргариновый	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,51
Стоимость дня					109,6	109,60

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





МЕРНО

№ 124 12 1912

Горячий завтрак

Наименование блюда	Взвешивание	Составляющие составные				Цена
		Хлеб	Масло	Сметана	Сыр	
Салат из моркови с сыром	10	10	10	10	10	10
Жареное яйцо домашнее	100	100	10	10	10	10
Сметана с сахаром	10	10	10	10	10	10
Чай с сахаром	100	100	10	10	10	10
Хлеб "Никольский" (марочный)	10	10	10	10	10	10
Сумма всего						100

Зав. Столовой С.М.

Мед. Работник В.И.

