



18 » 03 2024г.

Горячий обед

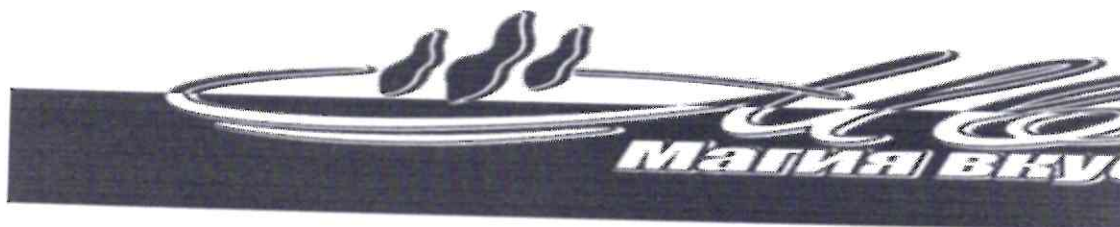
16 день **Возрастная категория 7-11 лет**

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Нарезка из свежих помидоров с маслом	60	0,68	3,50	3,90	50,50	16,87
Борщ с мясом со сметаной	250	5,79	6,21	12,93	195,00	27,83
Котлета по-волжски с соусом сметанно-томатном	90/30	14,15	10,25	21,83	208,13	66,91
Рис отварной	150	3,64	5,37	40,85	209,70	13,69
Компот с изюмом + Витамин С	200	0,12	0,12	17,80	62,28	9,44
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	20	2,00	0,60	16,20	77,80	1,51
Стоимость дня						138,40

Зав. Столовой Сус

Мед. Работник _____





« 19 » 03 2024г.

Горячий обед

17 день

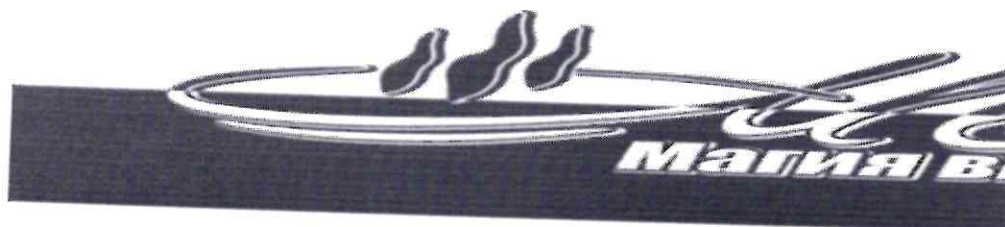
возрастная категория 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Винегрет овощной	60	2,50	10,00	24,83	185,00	13,17
Суп "Солнечный день"	200/10/3	5,25	10,29	27,14	174,25	17,33
Кура запеченая	100	19,44	18,12	17,28	244,20	85,84
Гречка рассыпчатая	150	4,00	5,28	28,62	187,05	9,58
Компот из кураги	200	0,45	0,06	20,63	85,98	8,82
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,00	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	20	1,00	0,30	8,10	38,90	1,51
Стоимость дня						138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





20 » 03 2024г.

Горячий обед

18 день Возрастная категория 7-11 лет

Наименование блюд	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	62,80	16,80
Уха рыбацкая	200,00	2,36	4,28	10,21	134,46	17,67
Бефстроганов из говядины	100	6,10	12,04	13,52	160,24	79,37
Макароны отварные	150	5,72	5,68	37,08	176,00	10,35
Чай с молоком и сахаром	200	1,55	1,28	14,41	75,64	6,13
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	50	3,30	0,60	17,10	86,00	4,31
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня						138,40

Зав. Столовой Сесф

Мед. Работник _____





« 21 » 03 2024г.

Горячий обед

19 день

Возрастная категория 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Нарезка из свежих огурцов с маслом	60	0,42	3,05	1,14	47,46	16,19
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курицей	200	5,34	5,66	25,60	130,00	29,74
Суфле рыбное со сметанно-томатным соусом	100/30	11,10	12,33	21,11	274,11	47,80
Пюре картофельное	150	3,25	6,70	22,01	143,76	31,85
Компот из ягодой смеси	200			20,00	80,00	6,90
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня						138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник _____





(22 » 03 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат овощной	60	0,68	5,54	3,90	50,50	9,11
Суп - пюре овощной с курой и гречками	250	6,51	10,04	12,14	155,00	54,81
Плов с мясом	220	13,40	10,60	45,63	383,33	56,00
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	200	0,20	0,00	15,50	62,80	11,26
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	40	2,64	0,48	13,68	68,80	3,45
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня						138,40

Зав. Столовой _____ *Евф*

Мед. Работник _____

