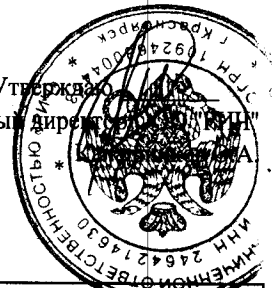


Согласовано
Директор ОУ

Лафатеро К. К.
МАГУ
Лицензия № 6
Переговорная

Утверждаю
Генеральный директор



Меню на 07.10.2022г

День: 5

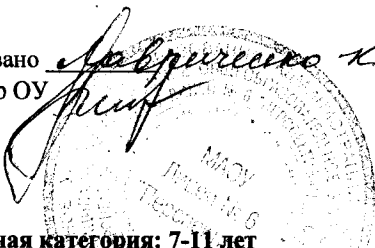
Платное питание

Прием пищи	Раздел *	№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход, грамм	Цена, руб.	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
						Б	Ж	У	
						Б	Ж	У	
Завтрак	Горячее блюдо	31	Запеканка творожная с повидлом, 170/40	210	85	27,23	23,80	70,08	609,05
	Горячий напиток	57	Чай с сахаром	200	5	0,10	0,03	16,00	65,00
	Кондитерское изделие	ГП	Печенье или выпечка промышленного или собственного производства в ассортименте	30	32	1,92	1,92	31,36	98,20
			Хлебобулочное изделие	30	3	1,96	0,40	17,92	80,00
			Хлеб пшеничный или батон	50	3	3,20	0,06	16,04	83,20
Итого комплексно				520,00	100,00	34,41	26,21	151,40	935,45

Обед	Закуска	67М/ссж	Винегрет овощной	100	35	2,10	11,37	11,13	156,87
	1 блюдо	28	Рассольник ленинградский со сметаной 240/10	250	35	2,32	4,11	20,45	120,00
	2 блюдо	267К/ссж/3 80/К/ссж	Оладьи из печени с морковью с соусом сметанным, 80/40	120	65	13,34	15,05	18,19	227,86
	Гарнир	24	Каша гречневая рассыпчатая	150	25	11,41	7,80	51,56	320,00
	Напиток	86	Напиток витаминизированный	200	20	0,73	0,00	30,69	130,00
	Хлебобулочное изделие	ГП	Хлеб пшеничный	75	3	6,00	0,11	30,08	156,00
			Хлеб ржаной	40	3	1,96	0,40	17,92	80,00
Итого комплексно				925	130	37,86	38,84	180,02	1190,72

Заведующий производством _____

Согласовано
Директор ОУ



Меню на 07.10.2022г



День: 5
Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Раздел	№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход, грамм	Цена, руб.	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
						Б	Ж	У	
Завтрак	Горячее блюдо	31	Запеканка творожная с повидлом 170/40	210		22,69	19,83	58,40	507,54
	Горячий напиток	57	Чай с сахаром	200		0,10	0,03	16,00	65,00
	Кондитерское изделие	ГП	Печенье или выпечка промышленного или собственного производства в ассортименте	30		1,92	1,92	31,36	98,20
	Хлебобулочное изделие	ГП	Хлеб ржаной	20		0,98	0,20	8,95	40,00
	Хлебобулочное изделие	ГП	Хлеб пшеничный или батон	40		2,00	0,38	9,48	52,00
Итого				500,00	81,76	27,69	22,36	124,19	762,74

Обед	Закуска	67М/ссж	Винегрет овощной	60		1,26	6,82	6,68	94,12
	1 блюдо	28	Рассольник ленинградский со сметаной 200/5	205		2,32	4,11	20,45	120,00
	2 блюдо	267К/ссж/3 80/К/ссж	Оладьи из печени с морковью с соусом сметанным, 60/30	90		12,01	11,29	13,64	205,07
	Гарнир	24	Каша гречневая рассыпчатая	150		11,41	7,80	51,56	320,00
	Напиток	86	Напиток витаминизированный	180		0,73	0,00	30,69	130,00
	Хлебобулочное изделие	ГП	Хлеб пшеничный	55		4,40	0,83	20,85	114,40
		ГП	Хлеб ржаной	30		1,47	0,30	13,44	60,00
Итого				770	122,66	33,60	31,15	157,31	1043,59

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Раздел	№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход, грамм	Цена, руб.	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
						Б	Ж	У	
Завтрак	Горячее блюдо	31	Запеканка творожная с повидлом, 200/40	240		27,23	23,80	70,08	609,05
	Горячий напиток	57	Чай с сахаром	200		0,10	0,03	16,00	65,00
	Кондитерское изделие	ГП	Печенье или выпечка промышленного или собственного производства в ассортименте	30		1,92	1,92	31,36	98,20
	Хлебобулочное изделие	ГП	Хлеб ржаной	30		1,96	0,40	17,92	80,00
		ГП	Хлеб пшеничный или батон	50		3,20	0,06	16,04	83,20
Итого				550,00	5,08	34,41	26,21	151,40	935,45

Обед	Закуска	67М/ссж	Винегрет овощной	100		2,10	11,37	11,13	156,87
	1 блюдо	28	Рассольник ленинградский со сметаной 230/10	250		2,32	4,11	20,45	120,00
	2 блюдо	267К/ссж/3 80/К/ссж	Оладьи из печени с морковью с соусом сметанным, 80/40	120		13,34	15,05	18,19	227,86
	Гарнир	24	Каша гречневая рассыпчатая	180		11,41	7,80	51,56	320,00
	Напиток	86	Напиток витаминизированный	200		0,73	0,00	30,69	130,00
	Хлебобулочное изделие	ГП	Хлеб пшеничный	75		6,00	0,11	30,08	156,00
		ГП	Хлеб ржаной	40		1,96	0,40	17,92	80,00
Итого				965	142,59	37,86	38,84	180,02	1190,72

Заведующий производством _____