

Фактическое ежедневное меню



Меню

Сезон: Осенний; Возрастная категория 7-11 лет сироты

№ рецеп	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	1 день					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
15	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00
3	Ветчина (порциями)	25	3,60	6,40	0,00	72,00
210	Омлет натуральный	80	7,43	13,24	1,41	154,48
182	Каша жидкая молочная пшеничная с м/с	220/10	8,23	12,84	40,58	312,14
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,60
379	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,35	9,05
	Второй Завтрак					
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00
	Обед					
27	Салат из свеклы и моркови	100	1,30	6,10	7,30	89,00
155	Суп Любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00
331	Бифштекс рубленый паровой	90	18,00	12,21	0,00	182,57
125	Картофель отварной с маслом сливочным	200	3,85	7,54	26,65	200,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84,00
	Полдник					
338	Плоды свежие	280	1,12	1,12	27,44	131,60
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,00
	Ужин					
71	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	10,00
299	Рыба, тушеная в томате с овощами	175	17,13	2,88	8,38	128,75
309	Макаронные изделия отварные с м/с	180	6,62	5,42	31,73	202,14
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,8
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,2
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Второй ужин					
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,80
581(ПР)	Кондитерские изделия	30	1,17	9,18	18,75	162,30
	Медицинский работник					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					