

Утверждаю:


Заведующий отделением

 С.Я.Кайкова

<b>Меню для детей с 12 лет и старше на 22.10.2021</b>							
Наименование блюда	Химический состав					цена, руб на 1 реб.	
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
<b>Завтрак</b>			<b>27,1</b>	<b>24,5</b>	<b>46,6</b>	<b>515</b>	<b>82,47</b>
Омлет натуральный	150	14,0	13,9	1,8	188	34,42	
Бутерброд с сыром	50	7,1	4,7	14,9	130	30,63	
Кофейный напиток	200	3,2	2,7	15,9	101	8,62	
Йогурт	100	2,8	3,2	14,0	96	8,80	
<b>ОБЕД</b>			<b>24,8</b>	<b>30,7</b>	<b>73,1</b>	<b>668,2</b>	<b>60,30</b>
Салат из помидор с маслом	100	0,9	5,1	1,9	57	0,72	
Суп картофельный с фасолью с курицей	250/15	7,5	5,9	20,1	164	17,02	
Котлета рыбная натуральная, запеченная	100	12,8	15,3	7,6	219	21,63	
Картофель отварной с маслом	180	3,2	4,4	21,5	138	6,42	
Хлеб пшеничный "Свежий"	17	1,0	0,5	22,0	97	0,87	
Хлеб ржаной "Украинский"	28,8	1,4	0,8	22,7	103,0	1,46	
Сок "Вкусный" персик	211,5	0,4	0,0	22,0	90	12,18	
<b>ИТОГО:</b>							<b>142,77</b>

Кладовщик \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_

 Андросова С.П.

Гагарина О.Ф.