

И. о. директора

МЕНЮ на « 18 »

А.Ш. Буланкина

2017 г.

10

Наименование	Выход порций		Калорийность блюд		Стоимость	
	если сад	если и	сад	и	если сад	и сад
Завтрак:						
1. Каша молочная пшеничная вязкая	100/100	100/100	100/100	100/100	9-61	11-26
2. Кофейный напиток	100/100	100/100	100/100	100/100	1-39	1-54
3. Булка с повидлом	95-10	35/100	60/100	3-19	4-38	бат
Стоимость завтрака	95-10	112	125	1-42	1-91	иов.
Второй завтрак:						
Сок фруктовый яблочный	100/100	68	89	9-80	4-50	
Стоимость второго завтрака				9-80	4-50	
Обед:						
1. Помидор свежий	30/30	5-4	4-4	2-53	3-99	
2. Рассольник домашний на мясном бульоне	150/100	96-1	137-16	11-36	10-13	
3. Пирожки с капустой и яйцом	140/180	266-59	140-83	13-43	15-17	
4. Компот из сухофруктов	130/100	37-8	62-02	1-30	1-28	
5. Хлеб ржаной	20/30	6-1	92	1-52	1-26	хл. р.
Хлеб пшеничный	20/20	7-9	98	1-49	3-03	хл. б.
Стоимость обеда:				32-23	43-85	
Уплотненный полдник:						
1. Салат из свеклы	40/60	23-35	38-71	2-02	2-54	сал.
2. Хлеб ржаной	20/30	6-7	92	1-51	2-27	хл. р.
3. Пудинг из творога с рисом	150/100	161-26	373-35	28-53	37-51	пуд.
4. Чай с сахаром	150/100	29-92	18-62	0-84	1-03	кол.
5. Кисломолочный продукт	100/110	10-14	135	8-00	10-06	сн.
Стоимость уплотненного полдника:				40-90	53-44	

98-55 120-88

Старшая медсестра

Бухгалтер