

ООО "КУЛИНАР"



Меню приготавливаемых блюд

При изготовлении НЕ ПРИМЕНЯЛИСЬ: пищевые добавки, биологические активные добавки, продукты изготовленные из сырья с применением генно-модифицированных организмов

Рацион: 1 цикличное меню 2024 7-11 лет

*15.11.24* 1

День: 5

Приним пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рецепту
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>							
	Сыр порционно 15	15	3,48	4,43		54,6	15
	Вареники с картофелем (промышленного производства) 180	180	8,29	13,53	59,47	396,05	426,07
	Чай с молоком 200/11	200	1,82	1,42	13,74	75,65	378
	Батон йодированный 30	30	2,31	0,9	15,5	80,69	28,08
	Яблоко свежее 100	100	0,4	0,4	9,8	47	338
	Соус сметанный 30	30	0,78	2,01	3,18	34,22	371,02
	<b>Итого за Завтрак</b>	<b>555</b>	<b>17,08</b>	<b>22,69</b>	<b>101,69</b>	<b>688,21</b>	
	<b>Стоимость рациона</b>		<b>70,52руб.</b>				
<b>Обед</b>							
	Салат картофельный с кукурузой и морковью	60	0,98	2,32	5,85	47,96	39,02
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной 200/10 на бульоне	210	1,94	4,81	12,46	101,5	82,25
	Рыба, тушеная в томате с овощами 90	90	0,35	4,55	3,78	57,64	274,05
	Пюре картофельное 150	150	3,2	7,07	21,43	162,54	362
	Компот из смеси сухофруктов 200	200	0,59	0,05	18,58	77,94	349,03
	Хлеб ржано-пшеничный 50	50	3,3	0,6	19,82	99	481,04
	хлеб пшеничный 40	40	3,16	0,4	19,32	94	
	<b>Итого за Обед</b>	<b>800</b>	<b>13,52</b>	<b>19,8</b>	<b>101,24</b>	<b>640,58</b>	
	<b>Стоимость рациона</b>		<b>105,79руб.</b>				
<b>Полдник</b>							
	Коржик ароматный 100	100	7,12	12,12	66,97	405,53	456,03
	Чай с сахаром 200/11	200	0,2	0,02	11,05	45,41	376
	<b>Итого за Полдник</b>	<b>300</b>	<b>7,32</b>	<b>12,14</b>	<b>78,02</b>	<b>450,94</b>	
	<b>Итого за день</b>	<b>1 655</b>	<b>37,92</b>	<b>54,63</b>	<b>280,95</b>	<b>1 779,73</b>	
	<b>Стоимость рациона</b>		<b>52,89руб.</b>				

Зав. производством

*С. Новикова ст.*

