

С.А. Мананков
" 16 " мая 2025 года

МЕНЮ

Горячее питание

День:

Четвертый

№	Наименование блюда	Выход , г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	цена
	Молочный завтрак						
27	Каша манная молочная	200	7,40	9,30	34,80	253,00	27,33
98	Сыр	10	2,45	2,85	0,00	35,50	10,87
104	Чай с молоком	200	1,50	1,40	15,80	79,00	9,81
1	Хлеб пшеничный	60	4,50	0,60	28,80	138,00	4,99
	Итого за прием		15,85	14,15	79,40	505,50	53,00
	Комплекс 1						
111	Кукуруза конс.(гарнировка)	30	1,50	0,06	2,40	16,50	8,55
176	Котлеты натуральные рублен. из филе птицы	80	5,40	13,70	7,00	175,00	81,41
43	Макароны отварные с маслом	150	5,40	4,20	33,00	195,00	12,46
105	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	13,70	53,00	2,38
1	Хлеб пшеничный	60	4,50	0,60	28,80	138,00	5,20
	Итого за прием		17,00	18,56	84,90	577,50	110,00
	Комплекс 2						
90	Рассольник по-ленинградски с мясом и см.(250/15)	265	9,72	11,40	15,48	205,20	56,85
7	Ватрушка с сыром	75	9,34	10,16	21,97	226,00	37,30
105	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	13,70	53,00	2,38
1	Хлеб пшеничный	40	3,00	0,40	19,20	92,00	3,47
	Итого за прием		22,26	21,96	70,35	576,20	100,00
	Комплекс 3						
90	Рассольник по-ленинградски с мясом и см.(200/15)	215	9,72	11,40	15,48	205,20	45,94
176	Котлеты натуральные рублен. из филе птицы	100	5,40	13,70	7,00	175,00	81,41
43	Макароны отварные с маслом	180	6,48	5,04	39,60	234,00	14,95
105	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	13,70	53,00	2,38
1	Хлеб пшеничный	60	4,50	0,60	28,80	138,00	5,32
	Итого за прием		26,30	30,74	104,58	805,20	150,00

Шеф-повар _____ Филиппова Е.В.
Калькулятор _____ Кожевникова Я.В.