

Ме

Пищевая ценность				Выход	
Белки	Жиры	Углевод	ККал		

Зав

0.1	7.3	0.1	66	.010	Масло сливоч.
1.6	0.1	3.2	19	.50	Горошек зелен
11.7	14.54	44	340	.200/20/10	Макаронны с с
8.25	17.92	1.2	199	.100	Ветчина
5.31	8.47	1.03	101	.053	Омлет из яиц
0.36	0.05	16.1	63	.200/8	Чай разовый с
6	1	31.6	160	.070	Батон
1	0.75	23.75	105	.250/1шт	Груша
34	50	121	1053		

О

0.4	0.05	1.3	7	.050	Огурцы порци
3.6	7.8	3	97	.100	С-т из помид
5.24	4.16	21.73	139	.250/15	Суп картофел
0	0	0	0	.060	Дополнитель
7	7.7	45.5	279	200/10	Рис гарн.
7.22	5.37	7	105	.100/50	Биточки говя
0	0	33.93	129	.200	Кисель плодое
7.9	1.4	60	254	.100	Хлеб 100г.
31	26	172	1010		

Уд

0.8	0.1	2.6	14	.100	Огурцы порци
2.46	5.85	0	63	.030	Колбаса п/к п
3.96	11.56	4.78	140	.060	Салат мясной
0.1	7.3	0.1	66	.010	Масло сливоч.

30.57	41.88	11.12	547	100/100	Бефстроганос
2.94	5.89	15.27	126	.200/10	Каша пшенич
0.36	0.05	16.1	63	.200/8	Чай зеленый р
4.3	0.7	21.5	114	.050	Батон
3.42	0.36	21.87	107	.045	Хлеб 45г
8.4	9.48	72.34	410	1шт.	Выпечка
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>		
57	83	166	1650		

Руководитель _____
 Зав.производством _____
 Калькулятор _____

Третий день

ЗНЮ

Наименование блюда	Стоимость питания
<u>трак</u>	
<i>ное</i>	=
<i>чий отварной</i>	=
<i>ыром</i>	=
	=
	=
	=
<i>с лимоном</i>	=
	=
	=
	=
	<hr/>
	200 руб
<u>бед</u>	
<i>онно</i>	=
<i>ор с сыром и яйцом</i>	=
<i>ьный с горохом с мясом</i>	=
<i>ный гарнир</i>	=
	=
<i>жьи с соусом</i>	=
<i>зоягодный</i>	=
	=
	<hr/>
	350 руб
<u>кши</u>	
<i>онно</i>	=
<i>орциями</i>	=
<i>й</i>	=
<i>ное</i>	=

3	=
Чай с маслом	=
Газовый с лимоном	=
	=
	=
	=
	=
	<hr/>
	300 руб

Шоскальне Максим Владимирович

Филимонов К.Э.