

## меню (7-11)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b>Завтрак</b>		
200	<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным</b>	Калор.-208, Белки-7, Жиры-6, Углеводы-31
	<small>молоко пастеризованное 3,2%, крупа пшеничная, масло крестьянское несоленое, сахар-песок, соль йодированная</small>	
15	<b>Сыр (порциями)</b>	Калор.-78, Белки-4, Жиры-7
15	<b>Масло сливочное</b>	Калор.-99, Жиры-11
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	Калор.-113, Белки-3, Углеводы-23
20	<b>Хлеб ржаной</b>	Калор.-39, Белки-1, Углеводы-8
200	<b>Чай с молоком (вариант 3) (0,4/5)</b>	Калор.-48, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-7
	<small>молоко пастеризованное 3,2%, сахар-песок, чай черный байховый</small>	
<b>Итого за Завтрак</b>		Калор.-584, Белки-17, Жиры-26, Углеводы-70
<b>Завтрак 2</b>		
200	<b>Сок (яблочный)</b>	Калор.-86, Белки-1, Углеводы-21
<b>Итого за Завтрак 2</b>		Калор.-86, Белки-1, Углеводы-21
<b>Обед</b>		
100	<b>Салат из отварного картофеля с соевым огурцом, репчатым луком и растительным маслом</b>	Калор.-101, Белки-1, Жиры-6, Углеводы-9
	<small>картофель, огурцы соевые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная</small>	
30	<b>Сельдь</b>	Калор.-42, Белки-5, Жиры-3
200	<b>Суп крестьянский с крупой со сметаной</b>	Калор.-97, Белки-2, Жиры-5, Углеводы-11
	<small>капуста белокочанная, картофель, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сметана 15% жирности, соль йодированная</small>	
20	<b>Мясо говядины отварное</b>	Калор.-56, Белки-5, Жиры-4
	<small>говядина б/к, морковь, соль йодированная</small>	
100	<b>Бефстроганов из отварного мяса говядины</b>	Калор.-245, Белки-16, Жиры-17, Углеводы-6
	<small>говядина б/к, молоко пастеризованное 3,2%, мука пшеничная высшего сорта, лук репчатый, масло крестьянское несоленое, соль йодированная</small>	
150	<b>Макаронные изделия отварные</b>	Калор.-184, Белки-5, Жиры-3, Углеводы-34
	<small>макаронные изделия высшего сорта, масло крестьянское несоленое, соль йодированная</small>	
40	<b>Хлеб ржаной</b>	Калор.-78, Белки-3, Углеводы-17
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	Калор.-135, Белки-4, Углеводы-28
200	<b>Компот из чернослива и изюма</b>	Калор.-89, Углеводы-22
	<small>чернослив без косточки, сахар-песок, изюм</small>	
<b>Итого за Обед</b>		Калор.-1 027, Белки-42, Жиры-38, Углеводы-126
<b>Полдник</b>		
180	<b>Яблоки</b>	Калор.-88, Белки-1, Жиры-1, Углеводы-21
200	<b>Сок (яблочный)</b>	Калор.-86, Белки-1, Углеводы-21
40	<b>Вафли</b>	Калор.-56, Жиры-1, Углеводы-12
<b>Итого за Полдник</b>		Калор.-230, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-54
<b>Ужин</b>		
60	<b>Салат из белокочанной капусты с луком и растительным маслом</b>	Калор.-56, Белки-1, Жиры-4, Углеводы-4
	<small>капуста белокочанная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сахар-песок, соль йодированная</small>	
100	<b>Запеканка из рыбы с морковью</b>	Калор.-129, Белки-14, Жиры-5, Углеводы-6
	<small>горбуша свежая мороженая потрошеная с головой, морковь, лук репчатый, крупа манная, яйца куриные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная</small>	
30	<b>Соус молочный (для запекания)</b>	Калор.-45, Белки-1, Жиры-3, Углеводы-3
	<small>молоко пастеризованное 3,2%, масло крестьянское несоленое, мука пшеничная высшего сорта, соль йодированная</small>	
150	<b>Картофельное пюре</b>	Калор.-133, Белки-3, Жиры-4, Углеводы-22
	<small>картофель, молоко пастеризованное 3,2%, масло крестьянское несоленое, соль йодированная</small>	
20	<b>Хлеб пшеничный</b>	Калор.-45, Белки-1, Углеводы-9
20	<b>Хлеб ржаной</b>	Калор.-39, Белки-1, Углеводы-8
200	<b>Чай (вариант 2) (1/5)</b>	Калор.-19, Углеводы-5
	<small>сахар-песок, чай черный байховый</small>	
<b>Итого за Ужин</b>		Калор.-466, Белки-22, Жиры-16, Углеводы-58
<b>Ужин 2</b>		
200	<b>Кефир</b>	Калор.-116, Белки-6, Жиры-6, Углеводы-8
<b>Итого за Ужин 2</b>		Калор.-116, Белки-6, Жиры-6, Углеводы-8
<b>Итого за день</b>		Калор.-2 510, Белки-90, Жиры-88, Углеводы-337

Директор

Ю.П.Бутков

Кладовщик

Н.И. Безусова

Бухгалтер

Н.А. Курбатова

## меню (12-18)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b>Завтрак</b>		
220	<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным</b>	Калор.-229, Белки-7, Жиры-7, Углеводы-34
<small>молоко пастеризованное 3,2%, крупа пшеничная, масло крестьянское несоленое, сахар-песок, соль йодированная</small>		
15	<b>Сыр (порциями)</b>	Калор.-78, Белки-4, Жиры-7
15	<b>Масло сливочное</b>	Калор.-99, Жиры-11
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	Калор.-135, Белки-4, Углеводы-28
40	<b>Хлеб ржаной</b>	Калор.-78, Белки-3, Углеводы-17
200	<b>Чай с молоком (вариант 3) (0,4/5)</b>	Калор.-48, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-7
<small>молоко пастеризованное 3,2%, сахар-песок, чай черный байховый</small>		
<b>Итого за Завтрак</b>		Калор.-666, Белки-19, Жиры-27, Углеводы-86
<b>Завтрак 2</b>		
200	<b>Сок (яблочный)</b>	Калор.-86, Белки-1, Углеводы-21
<b>Итого за Завтрак 2</b>		Калор.-86, Белки-1, Углеводы-21
<b>Обед</b>		
100	<b>Салат из отварного картофеля с соевым соусом, репчатым луком и растительным маслом</b>	Калор.-101, Белки-1, Жиры-6, Углеводы-9
<small>картофель, соус соевый, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная</small>		
50	<b>Сельдь</b>	Калор.-70, Белки-8, Жиры-4
250	<b>Суп крестьянский с крупой со сметаной</b>	Калор.-121, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-13
<small>капуста белокочанная, картофель, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сметана 15% жирности, соль йодированная</small>		
40	<b>Мясо говядины отварное</b>	Калор.-112, Белки-11, Жиры-8
<small>говядина б/к, морковь, соль йодированная</small>		
100	<b>Бефстроганов из отварного мяса говядины</b>	Калор.-245, Белки-16, Жиры-17, Углеводы-6
<small>говядина б/к, молоко пастеризованное 3,2%, мука пшеничная высшего сорта, лук репчатый, масло крестьянское несоленое, соль йодированная</small>		
180	<b>Макаронные изделия отварные</b>	Калор.-221, Белки-6, Жиры-4, Углеводы-41
<small>макаронные изделия высшего сорта, масло крестьянское несоленое, соль йодированная</small>		
50	<b>Хлеб ржаной</b>	Калор.-98, Белки-3, Жиры-1, Углеводы-21
80	<b>Хлеб пшеничный</b>	Калор.-180, Белки-5, Углеводы-37
200	<b>Компот из чернослива и изюма</b>	Калор.-89, Углеводы-22
<small>чернослив без косточки, сахар-песок, изюм</small>		
<b>Итого за Обед</b>		Калор.-1 237, Белки-54, Жиры-46, Углеводы-150
<b>Полдник</b>		
180	<b>Яблоки</b>	Калор.-88, Белки-1, Жиры-1, Углеводы-21
200	<b>Сок (яблочный)</b>	Калор.-86, Белки-1, Углеводы-21
50	<b>Вафли</b>	Калор.-70, Белки-1, Жиры-1, Углеводы-16
<b>Итого за Полдник</b>		Калор.-244, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-57
<b>Ужин</b>		
100	<b>Салат из белокочанной капусты с луком и растительным маслом</b>	Калор.-93, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-7
<small>капуста белокочанная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сахар-песок, соль йодированная</small>		
100	<b>Запеканка из рыбы с морковью</b>	Калор.-129, Белки-14, Жиры-5, Углеводы-6
<small>горбуша свежая мороженая потрошенная с головой, морковь, лук репчатый, крупа манная, яйца куриные, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная</small>		
30	<b>Соус молочный (для запекания)</b>	Калор.-45, Белки-1, Жиры-3, Углеводы-3
<small>молоко пастеризованное 3,2%, масло крестьянское несоленое, мука пшеничная высшего сорта, соль йодированная</small>		
180	<b>Картофельное пюре</b>	Калор.-159, Белки-4, Жиры-4, Углеводы-27
<small>картофель, молоко пастеризованное 3,2%, масло крестьянское несоленое, соль йодированная</small>		
25	<b>Хлеб пшеничный</b>	Калор.-56, Белки-2, Углеводы-12
30	<b>Хлеб ржаной</b>	Калор.-59, Белки-2, Углеводы-13
200	<b>Чай (вариант 2) (0,4/5)</b>	Калор.-19, Углеводы-5
<small>сахар-песок, чай черный байховый</small>		
<b>Итого за Ужин</b>		Калор.-560, Белки-25, Жиры-19, Углеводы-72
<b>Ужин 2</b>		
220	<b>Кефир</b>	Калор.-128, Белки-6, Жиры-7, Углеводы-9
10	<b>Хлеб пшеничный</b>	Калор.-23, Белки-1, Углеводы-5
<b>Итого за Ужин 2</b>		Калор.-151, Белки-7, Жиры-7, Углеводы-14
<b>Итого за день</b>		Калор.-2 944, Белки-109, Жиры-100, Углеводы-399