

МЕНЮ  
на 23.04.2024  
льготная категория



№ п/п	Наименование блюда	Выход порции 7-11	Цена порции	пищевая ценность				Выход порции 12-17	Цена порции	пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность,			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность,
<b>Завтрак</b>													
1	рыба запеченая с соусом сметанным	120	35,52	8	7	3	255,24	130	35,90	9	8	3	112,54
2	картофельное пюре	150	13,28р.	5	4	19	138	180	14,10р.	6	5	21	165,6
3	фрукт	100	23,89	1	1	20	94	100	22,69	1	1	20	94
4	чай с сахаром	200	7,86	1	0	15	61	200	7,86	1	0	15	61
5	Хлеб пшеничный	40	2,45р.	3	0,3	19,3	94	40	2,45р.	3	0,3	19,3	94
6													
7													
<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>			<b>83,00р.</b>	<b>17,7</b>	<b>11,7</b>	<b>76,1</b>	<b>642,24</b>		<b>83,00р.</b>	<b>19,6</b>	<b>13,8</b>	<b>78,4</b>	<b>527,14</b>
<b>обед</b>													
1	салат из свеклы с чесноком	80	13,98р.	2,5	8,1	7,4	106,62	100	14,12р.	1,4	7,9	9,2	133,28
2	суп крестьянский с перловкой с говядиной со сметаной	223	28,66р.	3,5	5,2	15	85	250	28,99р.	2,7	5,9	20	102
3	плов из говядины	200	56,86р.	14	12	32	235	250	58,80р.	17	15	40	294
4	сок в ассортименте	200	19,25р.	1	0,2	20	92	200	19,25р.	1	0,2	20	92
5	Хлеб пшеничный	40	2,45р.	3	0,3	19,3	94	40	2,45р.	3	0,3	19,3	94
6	Хлеб ржаной	40	2,80р.	2,6	0,5	14	72,4	50	3,50р.	3,3	0,6	17	90,5
7													
8													
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>			<b>124,00р.</b>	<b>26,6</b>	<b>26,3</b>	<b>107,7</b>	<b>685,02</b>		<b>124,00 р</b>	<b>28,4</b>	<b>29,9</b>	<b>125,5</b>	<b>805,78</b>
1													
2													
3													
4													
5													
6			0,00р.										

Составил шеф-повар:

Н.В.Акимова



Утверждаю  
руководитель организации  
Э.В.Кузьмина/



меню  
на 24.04.2024  
льготная категория

№ п/п	Наименование блюда	Выход порции 7-11	Цена порции	пищевая ценность				Выход порции 12-17	Цена порции	пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность,			Белки	Жиры	Углево	Калори
				г	г	г			г	г	г	ность,	ность,
<b>Завтрак</b>													
1	омлет натуральный	150	35,32	8,25	10,9	3,45	196	180	35,65	9,5	14	5,9	235
2	чай с сахаром с лимоном	207	4,07	1	0	15	61	207	4,07	1	0	15	61
3	бутерброд с сыром	50	10,78	5,6	2,84	19,65	130	65	12,92	7,7	4	26	171
4	сок в ассортименте	200	18,19	1	1	18	92	200	18,19	1	1	18	92
5	пряник	60	14,64	1	1	7	42	50	12,17	1	1	7	42
6													
7													
<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>			<b>83,00р.</b>	<b>16,85</b>	<b>15,74</b>	<b>63,1</b>	<b>521</b>		<b>83,00р.</b>	<b>20,2</b>	<b>20</b>	<b>71,9</b>	<b>601</b>
<b>обед</b>													
1	салат из квашеной капусты с луком	80	21,15р.	0,85	6,85	4,1	92,86	100	21,32р.	1,06	7,52	5,12	116,08
2	суп картофельный с макаронными изделиями	213	22,11р.	3,15	4,2	18	140	250	22,53р.	5,5	7,1	22	176
3	шницель из говядины паровой с соусом томатным	140	52,38р.	11	11	9	183	150	52,94р.	13	13	10	204
4	каша гречневая рассыпчатая	150	10,75р.	9	5	45	264	180	11,02р.	10	7	54	317
5	напиток клюквенный	200	12,36р.	1	0	21	85	200	12,36р.	1	0	21	85
6	Хлеб пшеничный	40	2,45р.	3	0,3	19,3	94	50	3,06р.	3,8	0,4	25	117,5
7	Хлеб ржаной	40	2,80р.	2,6	0,5	14	72,4	50	3,50р.	3,3	0,6	17	90,5
8													
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>			<b>124,00р.</b>	<b>30,6</b>	<b>27,85</b>	<b>130,4</b>	<b>931,26</b>		<b>124,00р.</b>	<b>37,66</b>	<b>35,62</b>	<b>154,12</b>	<b>1106,08</b>
1													
2													
3													
4													
5													
6													

Составил шеф-повар:

Н.В.Акимова

меню  
на 25.04.2024  
льготная категория



№ п/п	Наименование блюда	Выход порции 7-11	Цена порции	пищевая ценность				Выход порции 12-17	Цена порции	пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Калорий ность,			Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Калори-ность,
<b>Завтрак</b>													
1	запеканка из творога со	170	31,44р.	19	22	21	289	180	32,15р.	21	23	28	290
2	булочка домашняя	60	19,90р.	4,32	3,72	31	190	55	18,58р.	4,32	3,72	31	190
3	какао с молоком	200	12,32р.	3	3	15	102	200	12,32р.	3	3	15	102
4	Хлеб пшеничный	40	2,45р.	3	0,3	19,3	94	50	3,06р.	3,8	0,4	25	117,5
5	фрукт	100	16,89	3	1	17	94	100	16,89	3	1	17	94
6													
7													
<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>			<b>83,00р.</b>	<b>32,32</b>	<b>30,02</b>	<b>103,3</b>	<b>769</b>		<b>83,00р.</b>	<b>35,12</b>	<b>31,12</b>	<b>116</b>	<b>793,5</b>
<b>обед</b>													
1	винегрет овощной	80	14,35р.	1,52	8	6	103	100	14,55р.	1,9	10,13	7,52	129,16
2	щи из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной	222,5	26,54р.	7	8	7	99	250	26,90р.	8	9	8	110
3	азу из говядины	200	69,30р.	11	10	22	256	250	69,92р.	17	15	33	384
4	напиток из шиповника	200	8,56р.	1	0,22	20	91	200	8,56р.	1	0,22	20	91
5	Хлеб пшеничный	40	2,45р.	3	0,3	19,3	94	50	3,06р.	3,8	0,4	25	117,5
6	Хлеб ржаной	40	2,80р.	2,6	0,5	14	72,4	50	3,50р.	3,3	0,6	17	90,5
7													
8													
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>			<b>124,00р.</b>	<b>26,12</b>	<b>27,02</b>	<b>88,3</b>	<b>715,4</b>		<b>124,00 Р</b>	<b>35</b>	<b>35,35</b>	<b>110,52</b>	<b>922,16</b>
1													
2													
3													
4													
5													
6													

Составил шеф-повар:

Н.В.Акимова



**меню  
на 26.04.2024  
льготная категория**



№ п/п	Наименование блюда	Выход порции 7-11	Цена порции	пищевая ценность				Выход порции 12-17	Цена порции	пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность
<b>Завтрак</b>													
1	печень говяжья по-строгановски	100	35,20	8,4	10	9,4	97,45	120	42,42	11	13	12	125,1
2	рис отварной	150	10,69	3,8	5,1	40	198,25	180	11,56	5,6	6,1	48	201,5
3	кофейный напиток с молоком	200	10,85	3,2	3,5	15	103	200	2,15	3,2	3,5	15	103
4	Хлеб пшеничный	40	2,45	3	0,3	19,3	94	50	3,06	3,8	0,4	25	117,5
5	джем или повидло	20	23,81	0	0	0	0	20	23,81	0	0	0	0
6													
7													
<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>			<b>83,00р.</b>	<b>18,4</b>	<b>18,9</b>	<b>83,7</b>	<b>492,7</b>		<b>83,00р.</b>	<b>23,6</b>	<b>23</b>	<b>100</b>	<b>547,1</b>
<b>обед</b>													
1	салат из соленых огурцов с луком	80	14,98р.	1,8	4,1	2,6	49,2	100	15,02р.	1,9	4,90р	3,3	61,5
2	рассольник домашний с говядиной со сметаной	222,5	21,15р.	8,3	8,1	11	136,56	250	21,87р.	8,6	8,7	23	157,8
3	вареные колбасные изделия отварные с соусом	140	61,01р.	6	10	1,4	162	150	62,45р.	6,6	11	1,6	179,7
4	макаронные изделия отварные	150	10,75	3,2	6,8	24	150	180	10,80	3,8	6,4	29	170
5	компот из сухофруктов	200	10,86р.	0,1	0	14	51,8	200	10,86р.	0,1	0	14	51,8
6	Хлеб пшеничный	40	2,45р.	3	0,3	19,3	94	50	3,06р.	3,8	0,4	25	117,5
7	Хлеб ржаной	40	2,80р.	2,6	0,5	14	72,4	50	3,50р.	3,3	0,6	17	90,5
8													
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>			<b>124,00р.</b>	<b>25</b>	<b>29,8</b>	<b>86,3</b>	<b>715,96</b>		<b>124,00р.</b>	<b>28,1</b>	<b>32</b>	<b>112,9</b>	<b>828,8</b>
1													
2													
3													
4													
5													
6													

Составил шеф-повар:

Н.В.Акимова

меню  
на 27.04.2024  
льготная категория



№ п/п	Наименование блюда	Выход порции 7-11	Цена порции	пищевая ценность				Выход порции 12-17	Цена порции	пищевая ценность			
				Белки , г	Жиры, г	Углев оды, г	Калор ийнос			Белки	Жиры,	Углево ды, г	Калори йность,
<b>Завтрак</b>													
1	каша молочная пшеничная с повидлом	210	23,97	6	8	12	198	260	25,06	7	9	15	210
2	какао с молоком	200	12,32	4	3	23	144	200	12,32	4	3	23	144
3	печенье	40	9,68	1	1	23	90	40	9,68	1	1	23	90
4	Хлеб пшеничный	40	2,45	3	1	19	94	50	3,06	4	1	25	118
5	йогурт питьевой	125	34,58	3	2	5	52	125	34,58	3	2	5	52
6													
7													
<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>			<b>83,00р.</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>82</b>	<b>578</b>		<b>83,00р.</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>91</b>	<b>614</b>
<b>обед</b>													
1	салат из свежих помидоров и огурцов	80	13,05р.	1	4	4	46	100	13,98р.	1	5	5	53
2	рассольник ленинградский с говядиной со сметаной	223	30,03р.	6	5	14	149	250	30,52р.	7	6	17	148
3	бефстроганов из отварной говядины	100	55,47р.	9	8	9	86	120	55,80р.	10	9	10	97
4	каша гречневая рассыпчатая	150	10,75	9	5	45	264	180	10,80	10	6	54	317
5	компот из сухофруктов	200	9,45р.	1	0	14	52	200	9,45р.	1	0	14	52
6	Хлеб пшеничный	40	2,45р.	3	1	19	94	50	3,06р.	4	1	25	118
7	Хлеб ржаной	40	2,80р.	3	1	14	72	50	3,50р.	3	1	17	91
8													
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>			<b>124,00р.</b>	<b>32</b>	<b>24</b>	<b>119</b>	<b>763</b>		<b>124,00р.</b>	<b>36</b>	<b>28</b>	<b>142</b>	<b>876</b>
1													
2													
3													
4													
5													
6													

Составил шеф-повар:

Н.В.Акимова