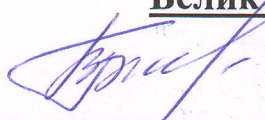


Белик В.А.



МЕНЮ на 28.04.2025			Химический состав				Энерг.ценн.
12-18, персонал			Химический состав				Энерг.ценн.
ЗАВТРАК			белки	жиры	углев.	Ккал	
1.Горячие бутерброды с маслом,сыром	1/60	32,11	6,7	10,7	14,3	181,7	
2.Каша пшеничная молочная	1/250	47,89	10,2	15,3	51,8	377,2	
3.Чай с сахаром	1/200	2,29	0,1	0	9,9	39,9	
4. Хлеб ржаной	1/40	5,60	2,4	0,5	126	79,80	
ИТОГО:		87,89	19,40	26,50	201,96	678,60	
ОБЕД							
1.Томаты соленые	1/90	40,11	1,1	0	2,4	14	
2.Суп из овощей с мясом	1/250	46,99	6	8,3	12,6	132,1	
3.Курица запеченная	1/110	76,14	16,4	19,5	1,2	245,9	
4.Рис отварной	1/180	25,12	4,4	7,1	39,7	244,3	
5.Сок	1/200	33,45	1,4	0,4	22,8	102	
6. Хлеб пшеничный	1/30	4,20	2,3	0,25	14,8	70,5	
7. Хлеб ржаной	1/20	2,80	1,2	0,25	8	39,90	
ИТОГО:		228,81	32,80	35,80	101,50	848,70	
Общая стоимость		316,70	52,20	62,30	303,46	1 527,30	
Калькулятор	Чаплинская Т.А.						
Ответственный за питание	Перелыгина Е.В.						