

	Наименование блюда	Пищевая энергетическая ценность, химический состав				Выход блюда
		Белки	Жиры	Углевод.	Калор.	
ЗАВТРАК	1. Апельсин	1,0	1,0	23,6	26,65	250
	Масло сливочное	0,10	7,3	0,10	66,10	10
	2. Суп картофельный	2,3	3,0	0	35,8	10 (7-11)
		4,6	5,9	0,00	71,8	20 (12-18)
	3. Каши	5,5	6,5	26,4	185,8	220 (7-11)
	Рисовая	6,2	7,4	30,0	211,2	250 (12-18)
4. Каша с мясом	4,7	3,5	12,5	100,4	200	
Хлеб пшеничный	2,3	0,20	14,8	70,50	30/40 (7-11)	
Всего:		3,0	0,50	19,7	93,8	Суммарно 93-00 (7-11)
ОБЕД с 1-4 массе безмасло	1. Овощная	0,6	0,0	2,0	11,6	60 (7-11)
	пюре	1,07	0,16	3,40	19,30	100 (12-18)
	2. Мясо свиное	4,4	5,3	6,8	92,60	200 (7-11)
	консерв	5,5	6,6	8,5	115,7	250 (12-18)
	3. Бифштекс	16,3	16,2	15,5	273,2	100
	Рисовый соус					
	4. Каши гречневая	7,8	7,0	33,9	229,4	150 (7-11)
	растительная	9,3	8,40	40,60	275,30	180 (12-18)
	5. Сок	1,0	0,2	20,20	86,60	200
	Фруктовый					
6. Хлеб	1,52	0,16	9,84	46,9	25 (7-11)	
пшеничный	2,28	0,24	14,76	70,70	30 (12-18)	
7. Хлеб	1,65	0,30	9,9	48,9	25 (7-11)	
ржаной	1,98	0,36	11,88	58,70	30 (12-18)	
8.						
Всего:					Суммарно 109-00 (1-4)	
					113-00 (5-11)	

Директор _____

Диспетчер _____



[Handwritten signature]