

Утверждаю:

Директор
ООО «Центр»

Уткина Т.В.



Согласовываю:

Директор

Пчеловодова Т.М. Пчеловодова Т.М.

МЕНЮ

На «1» июня 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Кашаманная вязкая молочная	200	4,52	4,07	30,57	177	15-45
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Масло сливочное порционное	10	0,08	7,25	0,13	66	10-50
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого :		8,3	11,91	57,12	367,8	34-71
Обед:						
Суп картофельный с бобовыми, с мясом птицы	250	6,33	5,28	17,26	141,93	30-21
Помидоры свежие порционные	100	0,6	0,2	4,2	19,0	25-80
Макаронные изделия отварные	200	4,67	5,47	31,33	196	12-16
Котлета мясная	80	11,92	8,8	11,68	173,04	43-71
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Компот из сухофруктов	200	0,60	0	31,4	124	8-63
Итого :		30,52	20,75	130,07	814,77	127-79
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день		38,82	32,66	187,19	1182,57	187-50

Ответственный технолог: Гараева Г.Р.

1 день

Утверждаю:

Директор



Уткина Т.В.

Согласовываю:

Директор

Пчеловодова Т.М. Пчеловодова Т.М.

МЕНЮ

На «2» июня 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Каша пшеничная молочная вязкая	200	5,64	1,65	37,38	187	15-76
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Сыр порционно	12	3,15	14,4	0	40,8	12-00
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого :		12,49	16,56	63,8	352,6	36-52
Обед:						
Суп с макаронными изделиями с мясом птицы	250	10,28	3,99	18,71	151,9	26-80
Салат из свеклы с черносливом	100	1,57	5,2	19,66	131,5	15-87
Картофельное пюре	200	4,09	6,4	27,3	183	25-99
Рулет с луком и яйцом	80	11,68	9,44	5,28	154,4	45-92
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-22
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого :		34,07	26,04	114,47	826	125-98
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день :		46,56	42,6	178,27	1178,6	187-50

Ответственный технолог:

Сайф Тараева Т.Р.

Утверждаю:

Директор
ООО «Центр»

Уткина Т.В.

Согласовываю:

Директор

Пчеловодова Т.М.

МЕНЮ

На « 3 » июня

2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Омлет натуральный	150	14,1	25,2	1,9	294,4	36-62
Хлеб пшеничный	45	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Масло сливочное порционное	10	0,08	7,25	0,13	66	10-50
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого :		17,43	32,96	28,45	485,2	55-88
Обед:						
Огурцы свежие	100	0,8	0,1	2,5	14	12-40
Суп лапша с картофелем и мясом	250	9,8	6,23	13,47	149,45	24-54
Каша гречневая рассыпчатая	200	11,5	8,1	51,5	325	24-76
Тефтели с рисом и соусом	50/30	7,37	9,56	10,99	160,2	29-01
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Компот из сухофруктов	200	0,60	0	31,4	124	8-63
Итого :		36,47	24,99	144,06	933,45	106-62
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день:		53,9	57,95	172,51	1418,65	187-50

Ответственный технолог: Гараева Г.Р.

Утверждаю:

Директор
ООО «Центр»

 Уткина Т.В.

Согласовываю:

Директор

 Пчеловодова Т.М.



МЕНЮ

На «5» июня 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва,г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,5	5,2	18,84	145,2	15-13
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	1,71	80,4	4-64
Сыр порционнo	12	3,15	14,4	0	40,8	12-00
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		11,9	20,11	29,87	310,8	35-89
Обед:						
Борщ с мясом и сметаной	250	9,4	6,07	14,3	149,7	29-63
Огурцы свежие	100	0,8	0,1	2,5	14	12-40
Плов из грудки	250	25,6	23,4	42,5	483,3	62-72
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Компот из апельсинов	200	0,45	0,1	33,4	138,5	14-58
Итого :		42,65	30,67	126,9	946,3	126-61
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день:		54,55	50,78	156,77	1257,1	187-50

Ответственный технолог: _____ Гараева Г.Р. _____



Утверждаю:

Директор

ООО «Центр»



Уткина Т.В..

Согласовываю:

Директор

 Пчеловодова Т.М.

МЕНЮ

На « 6 » июня 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Каша пшеничная молочная	200	5,39	0,6	38,21	180	15-10
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Масло сливочное порционное	10	0,08	7,25	0,13	66	10-50
Какао с молоком	200	4,2	3,6	3,9	118,6	18-56
Итого:		12,87	11,95	59,34	445	48-80
Обед:						
Рассольник с мясом птицы	250	2,29	5,07	13,82	110,04	25-81
Помидоры свежие	100	0,6	0,2	4,2	19,9	25-80
Котлета рыбная «Нептун»	80	7,11	5,52	1,16	83	24-70
Картофельное пюре	200	4,09	6,4	27,3	183	25-99
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		20,99	18,2	90	601,14	113-70
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1шт					25-00
Итого за день:		33,86	30,15	149,34	1046,14	187-50

Ответственный технолог: _____ Гараева Г.Р. _____



Утверждаю:

Директор
ООО «Центр»


Уткина Т.В.

Согласовываю:

Директор


Пчеловодова Т.М.

МЕНЮ

На «7» июня 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Запеканка творожная	150	26,31	18,09	25,74	372	53-80
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	1,71	80,4	4-64
Сыр порционно	12	3,15	14,4	0	40,8	12-00
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		32,66	33	36,77	537,6	74-56
Обед:						
Салат из свежей и морской капусты	100	1,6	5	9,24	79,7	10-44
Суп картофельный с клецками	250	5,23	6,28	29	193,5	13-58
Жаркое по-домашнему	250	19,9	28,5	24,9	301,1	54-52
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	11,33	45,6	4-12
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	5-28
Итого:		33,26	40,8	108,67	780,7	87-94
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	шт					25-00
Итого за день:		65,92	73,8	145,44	1318,3	187-50

Ответственный технолог: Гараева Г.Р.



Утверждаю:

Директор Директор

ООО «Центр»

Уткина Т.В.

Согласовываю:

 Пчеловодова Т.М.



МЕНЮ

На «8» июня 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Огурцы свежие порционные	100	0,8	0,1	2,50	14,1	12-40
Яйцо отварное	40	5,2	4,4	0,44	62	10-00
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Масло сливочное порционное	10	0,08	7,25	0,13	66	10-50
Какао с молоком	200	4,2	3,6	17,3	118,7	18-56
Итого:		13,4	15,58	37,47	341	56-10
Обед:						
Суп картофельный с овсяной крупой	250	2,9	7,3	14,6	137	27-38
Салат из свежих огурцов	100	0,76	6,09	2,74	67,3	19-93
Макаронные изделия отварные	200	4,67	5,47	31,33	196	12-16
Бедро-голень вареные	100	18,7	16,1	0	219,7	35-53
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		33,93	35,82	92,39	794,4	106-40
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	шт					25-00
Итого за день:		47,33	56,4	129,86	1135,4	187-50

Ответственный технолог: _____ Гараева Г.Р. _____



Утверждаю:

Директор Директор

ООО «Центр»

 Уткина Т.В.

Согласовываю:

 Пчеловодова Т.М.



МЕНЮ

На «9» июня 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Каша молочная Геркулесовая	200	6,07	6,68	33,91	220	12-04
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	1,71	80,4	4-64
Сыр порционнo	12	3,15	14,4	0	40,8	12-00
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		12,47	21,59	44,94	385,6	32-80
Обед:						
Суп с мясными фрикадельками (свинина)	200	4,6	13,9	14,24	195,95	25-54
Огурцы свежие порционные	100	0,8	0,1	2,50	14,1	12-40
Капуста тушеная	200	4	7,2	21,2	166	22-66
Бефстроганов из отварной говядины	60	10,56	5,52	2,04	112,2	53-19
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Компот из сухофруктов	200	0,60	0	31,4	124	8-63
Итого:		26,96	27,72	105,58	773,05	129-70
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день:		39,43	49,31	150,52	1158,65	187-50

Ответственный технолог: ___ Гараева Г.Р. ___



Утверждаю:

Директор Директор

ООО «Центр»

Уткина Т.В.



Согласовываю:

Пчеловодова Т.М.

МЕНЮ

На «10» июня

2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Каша ячневая вязкая молочная	200	9,73	4,13	70,93	360	15-02
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Масло сливочное порционное	10	0,08	7,25	0,13	66	10-50
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		13,51	11,82	97,48	550,8	34-28
Обед:						
Помидоры свежие	100	0,6	0,2	4,2	19,9	25-80
Уха со взбитым яйцом	250	13,5	3,6	12,5	132	33-35
Голубцы ленивые	200	17,68	11,35	25,07	273,3	57-67
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		38,68	16,16	85,2	630,4	128-22
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день:		52,19	27,98	182,68	1181,2	187-50

Ответственный технолог: _____ Гараева Г.Р. _____

Утверждаю:
Директор Директор
ООО «Центр»
Уткина Т.В.

Согласовываю:
Пчеловодова Т.М.



МЕНЮ
На «12» июня 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Каша рисовая молочная	200	3,09	4,07	36,98	197	12-39
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	1,71	80,4	4-64
Сыр порционно	12	3,15	14,4	0	40,8	12-00
Какао с молоком	200	4,2	3,6	17,3	118,7	18-56
Итого:		14,52	29,92	60,61	516,8	47-59
Обед:						
Борщ с мясом и сметаной	250	9,4	6,07	14,3	149,7	29-63
Салат из свежей и морской капусты	100	1,6	5	9,24	79,7	10-44
Каша гречневая рассыпчатая	200	11,5	8,1	51,5	325	24-76
Гуляш из грудки	60	13,9	6,5	4	132	38-68
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		42,85	26,68	122,56	891,6	114-91
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	шт					25-00
Итого за день:		57,37	56,6	183,17	1408,4	187-50

Ответственный технолог: _____ Гараева Г.Р. _____

Утверждаю:

Директор

ООО «Центр»

Уткина Т.В.



Согласовываю:

Директор

Пчеловодова Т.М.

МЕНЮ

На «13» июня 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Кашаманная вязкая молочная	200	4,52	4,07	30,57	177	15-45
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Масло сливочное порционное	10	0,08	7,25	0,13	66	10-50
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого :		8,3	11,91	57,12	367,8	34-71
Обед:						
Суп картофельный с бобовыми, с мясом птицы	250	6,33	5,28	17,26	141,93	30-21
Помидоры свежие порционные	100	0,6	0,2	4,2	19,0	25-80
Макаронные изделия отварные	200	4,67	5,47	31,33	196	12-16
Котлета мясная	80	11,92	8,8	11,68	173,04	43-71
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Компот из сухофруктов	200	0,60	0	31,4	124	8-63
Итого :		30,52	20,75	130,07	814,77	127-79
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день		38,82	32,66	187,19	1182,57	187-50

Ответственный технолог: Гараева Г.Р.

1 день

Утверждаю:

Директор



Уткина Т.В.

Согласовываю:

Директор

Пчеловодова Т.М. Пчеловодова Т.М.

МЕНЮ

На «14» *июня* 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Каша пшеничная молочная вязкая	200	5,64	1,65	37,38	187	15-76
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Сыр порционнo	12	3,15	14,4	0	40,8	12-00
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого :		12,49	16,56	63,8	352,6	36-52
Обед:						
Суп с макаронными изделиями с мясом птицы	250	10,28	3,99	18,71	151,9	26-80
Салат из свеклы с черносливом	100	1,57	5,2	19,66	131,5	15-87
Картофельное пюре	200	4,09	6,4	27,3	183	25-99
Рулет с луком и яйцом	80	11,68	9,44	5,28	154,4	45-02
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого :		34,07	26,04	114,47	826	125-98
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день :		46,56	42,6	178,27	1178,6	187-50

Ответственный технолог:

Сафьян Тарасова Т.Р.

Утверждаю:

Директор

ООО «Центр»

Уткина Т.В.



Согласовываю:

Директор

Пчеловодова Т.М.

МЕНЮ

На «15» июня


2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Омлет натуральный	150	14,1	25,2	1,9	294,4	36-62
Хлеб пшеничный	45	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Масло сливочное порционное	10	0,08	7,25	0,13	66	10-50
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого :		17,43	32,96	28,45	485,2	55-88
Обед:						
Огурцы свежие	100	0,8	0,1	2,5	14	12-40
Суп лапша с картофелем и мясом	250	9,8	6,23	13,47	149,45	24-54
Каша гречневая рассыпчатая	200	11,5	8,1	51,5	325	24-76
Тефтели с рисом и соусом	50/30	7,37	9,56	10,99	160,2	29-01
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Компот из сухофруктов	200	0,60	0	31,4	124	8-63
Итого :		36,47	24,99	144,06	933,45	106-62
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1шт					25-00
Итого за день:		53,9	57,95	172,51	1418,65	187-50

Ответственный технолог: Гараева Г.Р.

Утверждаю:

Директор
ООО «Центр»


Уткина Т.В.

Согласовываю:

Директор


Пчеловодова Т.М.

МЕНЮ

На «16» июня

2023г.

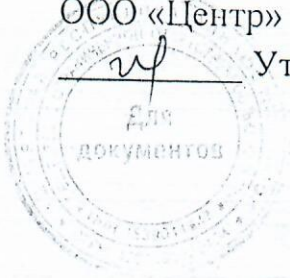
Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,5	5,2	18,84	145,2	15-13
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	1,71	80,4	4-64
Сыр порционнo	12	3,15	14,4	0	40,8	12-00
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		11,9	20,11	29,87	310,8	35-89
Обед:						
Борщ с мясом и сметаной	250	9,4	6,07	14,3	149,7	29-63
Огурцы свежие	100	0,8	0,1	2,5	14	12-40
Плов из грудки	250	25,6	23,4	42,5	483,3	62-72
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Компот из апельсинов	200	0,45	0,1	33,4	138,5	14-58
Итого :		42,65	30,67	126,9	946,3	126-61
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день:		54,55	50,78	156,77	1257,1	187-50

Ответственный технолог: _____ Гараева Г.Р. _____

Утверждаю:

Директор

ООО «Центр»



Уткина Т.В..

Согласовываю:

Директор

Пчеловодова Т.М.

МЕНЮ

На «17» июня

2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Каша пшеничная молочная	200	5,39	0,6	38,21	180	15-10
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Морожено сливочное порционное	10	0,08	7,25	0,13	66	10-50
Какао с молоком	200	4,2	3,6	3,9	118,6	18-56
Итого:		12,87	11,95	59,34	445	48-80
Обед:						
Рассольник с мясом птицы	250	2,29	5,07	13,82	110,04	25-81
Помидоры свежие	100	0,6	0,2	4,2	19,9	25-80
Котлета рыбная «Нептун»	80	7,11	5,52	1,16	83	24-70
Картофельное пюре	200	4,09	6,4	27,3	183	25-99
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		20,99	18,2	90	601,14	113-70
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день:		33,86	30,15	149,34	1046,14	187-50

Ответственный технолог: _____ Гараева Г.Р. _____

Утверждаю:

Директор
ООО «Центр»

Уткина Т.В.

Согласовываю:

Директор

Пчеловодова Т.М.



МЕНЮ

На «19» июня 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Запеканка творожная	150	26,31	18,09	25,74	372	53-80
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	1,71	80,4	4-64
Сыр порционно	12	3,15	14,4	0	40,8	12-00
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		32,66	33	36,77	537,6	74-56
Обед:						
Салат из свежей и морской капусты	100	1,6	5	9,24	79,7	10-44
Суп картофельный с клецками	250	5,23	6,28	29	193,5	13-58
Жаркое по-домашнему	250	19,9	28,5	24,9	301,1	54-52
Чай с лимоном	200	0,13	0,02	11,33	45,6	4-12
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	5-28
Итого:		33,26	40,8	108,67	780,7	87-94
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-01
Итого за день:		65,92	73,8	145,44	1318,3	187-50

Ответственный технолог: _____ Гараева Г.Р. _____

Утверждаю:

Директор Директор

ООО «Центр»

Уткина Т.В.

Согласовываю:

Пчеловодова Т.М. Пчеловодова Т.М.

документов

МЕНЮ

На «20» июня

2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Огурцы свежие порционные	100	0,8	0,1	2,50	14,1	12-40
Яйцо отварное	40	5,2	4,4	0,44	62	10-00
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Масло сливочное порционное	10	0,08	7,25	0,13	66	10-50
Какао с молоком	200	4,2	3,6	17,3	118,7	18-56
Итого:		13,4	15,58	37,47	341	56-10
Обед:						
Суп картофельный с овсяной крупой	250	2,9	7,3	14,6	137	27-38
Салат из свежих огурцов	100	0,76	6,09	2,74	67,3	19-93
Макароньы отварные	200	4,67	5,47	31,33	196	12-16
Бедро-голень вареные	100	18,7	16,1	0	219,7	35-53
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		33,93	35,82	92,39	794,4	106-40
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день:		47,33	56,4	129,86	1135,4	187-50

Ответственный технолог: _____ Гараева Г.Р. _____

7 день

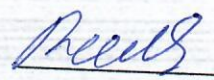
Утверждаю:

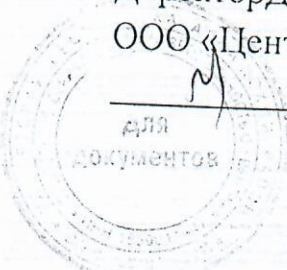
Директор Директор

ООО «Центр»

 Уткина Т.В.

Согласовываю:

 Пчеловодова Т.М.



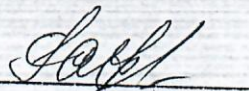
МЕНЮ

На «21» июня

2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Каша молочная Геркулесовая	200	6,07	6,68	33,91	220	12-04
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	1,71	80,4	4-64
Сыр порционно	12	3,15	14,4	0	40,8	12-00
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		12,47	21,59	44,94	385,6	32-80
Обед:						
Суп с мясными фрикадельками (свинина)	200	4,6	13,9	14,24	195,95	25-54
Огурцы свежие порционные	100	0,8	0,1	2,50	14,1	12-40
Капуста тушеная	200	4	7,2	21,2	166	22-66
Бефстроганов из отварной говядины	60	10,56	5,52	2,04	112,2	53-19
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Компот из сухофруктов	200	0,60	0	31,4	124	8-62
Итого:		26,96	27,72	105,58	773,05	129-70
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день:		39,43	49,31	150,52	1158,65	187-50

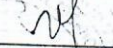
Ответственный технолог: Гараева Г.Р.



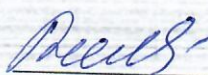
Утверждаю:

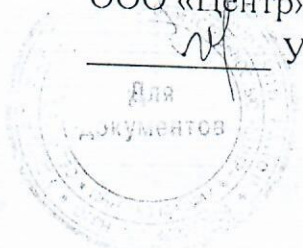
Директор Директор

ООО «Центр»

 Уткина Т.В.

Согласовываю:

 Пчеловодова Т.М.

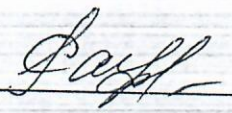


МЕНЮ

На 22 июня 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Каша ячневая вязкая молочная	200	9,73	4,13	70,93	360	15-02
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Масло сливочное порционное	10	0,08	7,25	0,13	66	10-50
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		13,51	11,82	97,48	550,8	34-28
Обед:						
Помидоры свежие	100	0,6	0,2	4,2	19,9	25-80
Уха со взбитым яйцом	250	13,5	3,6	12,5	132	33-35
Голубцы ленивые	200	17,68	11,35	25,07	273,3	57-67
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		38,68	16,16	85,2	630,4	128-22
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	шт					25-00
Итого за день:		52,19	27,98	182,68	1181,2	187-50

Ответственный технолог: Гараева Г.Р.




Утверждаю:

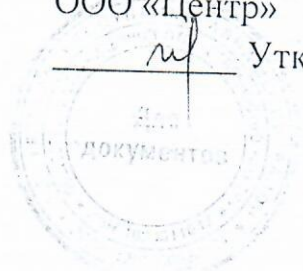
Директор Директор

ООО «Центр»

Уткина Т.В.

Согласовываю:

 Пчеловодова Т.М.



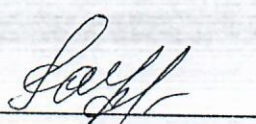
МЕНЮ

На «23» июня

2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Каша рисовая молочная	200	3,09	4,07	36,98	197	12-39
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	1,71	80,4	4-64
Сыр порционно	12	3,15	14,4	0	40,8	12-00
Какао с молоком	200	4,2	3,6	17,3	118,7	18-56
Итого:		14,52	29,92	60,61	516,8	47-59
Обед:						
Борщ с мясом и сметаной	250	9,4	6,07	14,3	149,7	29-65
Салат из свежей и морской капусты	100	1,6	5	9,24	79,7	10-44
Каша гречневая рассыпчатая	200	11,5	8,1	51,5	325	24-76
Гуляш из грудки	60	13,9	6,5	4	132	38-68
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого:		42,85	26,68	122,56	891,6	114-91
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1шт					25-00
Итого за день:		57,37	56,6	183,17	1408,4	187-50

Ответственный технолог: _____ Гараева Г.Р. _____



10 день

Утверждаю:

Директор

ООО «Центр»

Уткина Т.В.



Согласовываю:

Директор

Пчеловодова Т.М. Пчеловодова Т.М.

МЕНЮ

На «24» июня 2023г.

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые в-ва, г			Ккал	Цена, руб.
		Б	Ж	У		
Завтрак:						
Кашаманная вязкая молочная	200	4,52	4,07	30,57	177	15-45
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,5	17,1	80,4	4-64
Масло сливочное порционное	10	0,08	7,25	0,13	66	10-50
Чай с сахаром	200	0,05	0,01	9,32	44,4	4-12
Итого :		8,3	11,91	57,12	367,8	34-71
Обед:						
Суп картофельный с бобовыми, с мясом птицы	250	6,33	5,28	17,26	141,93	30-21
Помидоры свежие порционные	100	0,6	0,2	4,2	19,0	25-80
Макаронные изделия отварные	200	4,67	5,47	31,33	196	12-16
Котлета мясная	80	11,92	8,8	11,68	173,04	43-71
Хлеб пшеничный	80	6,4	1	34,2	160,8	7-28
Компот из сухофруктов	200	0,60	0	31,4	124	8-63
Итого :		30,52	20,75	130,07	814,77	127-79
Полдник:						
Штучный товар (фрукты/сок/шоколад)	1 шт					25-00
Итого за день		38,82	32,66	187,19	1182,57	187-50

Ответственный технолог: Гараева Г.Р.

Гараева Г.Р.

1 день