



Примерное 10-ти дневное меню комплексного питания.

Стоимость комплекса 20-00 руб. (с 02.09.2020г.)

День	№ рецептуры	Наименование блюда	Выход
1	226(2) 943(1)	Каша молочная «Дружба» (рис +пшено) с маслом сливочным Чай с сахаром Хлеб пшеничный Б-7,3г; Ж-13,43г; У-55,77г; Эн.цен.-366,74Ккал; В1-0,12мг; С-1,42мг; А-0,08мг; Е-0,52мг; Са-141,76мг; Р-161,8мг; Mg-38,84мг; Fe-1,55мг.	1/210 1/200 1/25
2	259(2) 944(1)	Макароны отварные с сыром Чай с сахаром и лимоном Хлеб пшеничный Б-9,6г; Ж-6,6г; У-51,6г; Эн.цен.-301,6Ккал; В1-0,08мг; С-3,04мг; А-0,05мг; Е-1,01мг; Са-161,0мг; Р-142,3мг; Mg-23,4мг; Fe-1,24мг.	1/120 200/7 1/25
3	ТТК 868(1)	Суп картофельный с колбасой Компот из с/ф Хлеб пшеничный Б-6,3г; Ж-5,9г; У-28,7г; Эн.цен.-212,15Ккал; В1-0,18мг; С-11,7мг; А-0,2мг; Е-1,5мг; Са-57,4мг; Р-153,7мг; Mg-56,6мг; Fe-2,2мг.	1/240 1/200 1/25
4	679(1) 943(1)	Огурец свежий Каша гречневая рассыпчатая Чай с сахаром Хлеб пшеничный Б-5,4г; Ж-3,0г; У-44,8г; Эн.цен.-171,1Ккал; В1-0,24мг; С-1,6мг; А-0мг; Е-0,33мг; Са-26,1мг; Р-105,1мг; Mg-40,6мг; Fe-2,7мг.	1/15 1/100 1/200 1/25
5	235(1) 943(1)	Суп молочный с макаронными изделиями (вермишель) Чай с сахаром Хлеб пшеничный Б-7,7г; Ж-10,0г; У-49,17г; Эн.цен.-311,75Ккал; В1-0,11мг; С-1,72мг; А-0,04мг; Е-0,6мг; Са-167,1мг; Р-179,5мг; Mg-34,6мг; Fe-1,5мг.	1/230 1/200 1/25

День	№ рецептуры	Наименование блюда	Выход
6	236(1) 943(1)	Суп молочный с крупой рисовой с маслом сливочным Чай с сахаром Хлеб пшеничный Б-6,6г; Ж-9,85г; У-47,2г; Эн.цен.-296,7Ккал; В1-0,09мг; С-1,72мг; А-0,04мг; Е-0,4мг; Са-163,1мг; Р-184,3мг; Mg-33,1мг; Fe-1,3мг.	1/230 1/200 1/25
7	235(1) 943(1)	Каша пшенная молочная с маслом сливочным Чай с сахаром Хлеб пшеничный Б-10,5г; Ж-8,85г; У-67,9г; Эн.цен.-389,2Ккал; В1-0,23мг; С-1,35мг; А-0,04мг; Е-0,5мг; Са-139,0мг; Р-252,1мг; Mg-135,0мг; Fe-2,5мг.	1/210 1/200 1/25
8	259(2) 944(1)	Макаронны отварные с сыром Чай с сахаром и лимоном Хлеб пшеничный Б-9,6г; Ж-6,6г; У-51,6г; Эн.цен.-301,6Ккал; В1-0,08мг; С-3,04мг; А-0,05мг; Е-1,01мг; Са-161,0мг; Р-142,3мг; Mg-23,4мг; Fe-1,24мг.	1/120 200/7 1/25
9	208(1) ТТК	Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом кур. Чай из шиповника Хлеб пшеничный Б-7,96г; Ж-3,11г; У-52,5г; Эн.цен.-257,1Ккал; В1-0,08мг; С-16,9мг; А-0,97мг; Е-0,8мг; Са-31,3мг; Р-50,9мг; Mg-44,6мг; Fe-2,3мг.	250/10 1/200 1/25
10	236(1) 943(1)	Суп молочный с крупой гречневой Чай с сахаром Хлеб пшеничный Б-7,41г; Ж-5,9г; У-47,8г; Эн.цен.-216,2 Ккал; В1-0,23мг; С-1,6мг; А-0,03мг; Е-0,6мг; Са-162,3мг; Р-255,2мг; Mg-38,8мг; Fe-1,9мг.	1/230 1/200 1/25

Примечание: при составлении меню использовались: (1)-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 2000; (2)- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2018г.

Технолог МКП КШП

Бухгалтер МКП КШП



Беляйцева О.А.

Дуденко М.М.