

Согласовано



Директор
И.В. Киреев/

МЕНЮ

14 сентября 2026 г.
с 12 лет и старше

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед								
2013	4	САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ БЕЛОКОЧАННОЙ С МОРКОВЬЮ	100	7,15	1,60	5,00	9,70	90,00
2013	149	СУП С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/100	45,03	12,20	7,20	20,60	199,00
1996	443	ЖАРКОЕ ИЗ ПТИЦЫ	280	56,61	21,80	16,80	18,40	312,00
2013	513	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	14,73	0,20	0,00	16,90	68,00
		ХЛЕБ СВЕЖИЙ	61	5,42	1,20	0,60	26,70	117,00
		ХЛЕБ БЕЛГОРОДСКИЙ	62	5,52	1,40	0,80	22,70	103,00
Итого				134,46	38,40	30,40	115,00	889,00
Всего				134,46	38,40	30,40	115,00	889,00

диетсестра Л.Ю. Брандт

повар Т.А. Чикирева