

## Интерниров

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость
Белк	Жиры	Угл	Ккал			
<b><u>Завтрак 7-11</u></b>						
3.4	3.8	15.6	138	200	Кофейный напиток с молоком 7-11	=
3	4	16	138			=
<b><u>Обед 7-11</u></b>						
9.6	10.2	16.97	198	250	Суп картофельный с клецками 7-11	=
15.6	4.4	15.68	164	200	Рагу с курицей 7-11	=
1.6	0.0	1.1	10	70	Огурец свежий	=
3	1	7				
6.6	2.6	34.2	168	80	Хлеб ржаной 7-11	=
1.0	0.2	7.5	40	25	Хлеб пшеничный	=
4	5	2				
0.6	0	21.54	114	200	Компот из сухофруктов 7-11	=
35	18	97	694			=
<b><u>Полдник 7-11</u></b>						
1	0	18.2	76	200	Сок	=
502		32	156	20	Печенье 7-11	=
0	520	08	000			
0.1	0.2	11	36	190	Мандарин	=
5021	520	21099999				=
<b><u>Ужин 7-11-1</u></b>						
12.19	7.9	6.6	176	40	Печень по-строгановски 7-11	=
7.2	0.7	50.2	122	180	Макароны отварные с маслом 7-11	=
0	1.8	5.5	75	67	Икра кабачковая 7-11	=
3.9	6	24	171	50	Хлеб пшеничный с маслом 7-11	=
7						
1.4	0.4	20.6	92	200	Чай с лимоном 7-11	=
1	4					
25	17	107	636			=
<b><u>Ужин 7-11-2</u></b>						
3.2	4.8	6.1	90	156	Кефир 7-11	=
		5				
7.5	13.2	47.1	332	80	Булочки сдобные 7-11	=
11	18	53	422			=

Руководитель

Шеф-повар

Калькулятор

И.В. Козина

В.С. Железова

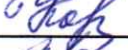

К.А. Озерова



12 Января 2023 г.

**Интерниров**

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			
<b><u>Завтрак 7-11</u></b>						
6.67	8.75	24.12	198	250	<b>Суп молочный с рисом 7-11</b>	=
3.97	6	24	171	50	<b>Хлеб пшеничный с маслом 7-11</b>	=
0.1	0.2	11	36	190	<b>Мандарин</b>	=
2.6	2.6	0	35	11	<b>Сыр 7-11</b>	=
13,34	17,55	59	440			=

Руководитель  И.В. Козина  
 Шеф-повар  В.С. Железова  
 Калькулятор  К.А. Озерова



## Интерниров

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белк	Жиры	Угле	Ккал			
<u>Завтрак 12-17</u>						
8	10.5	28.94	238	300	Суп молочный с рисом 12-17	=
5.66	7.45	36	237	75	Хлеб пшеничный с маслом 12-17	=
6	9.6	9.2	150	200	Кофейный напиток с молоком 12-17	=
0.1	0.2	11	36	190	Мандарин	=
375	400	0	5100	16	Сыр 12-17	=
0	0	0	0			=
3770	4028	85	51661			=
<u>Обед 12-17</u>						
11.6	10.9	20.5	228	300	Суп картофельный с клецками 12-17	=
5	6	32	205	250	Рагу с курицей 12-17	=
19.5	5.58	37.92	205	250	Рагу с курицей 12-17	=
1.63	0.01	1.17	10	70	Огурец свежий	=
10	4	51	252	115	Хлеб ржаной 12-17	=
1.04	0.25	7.52	40	25	Хлеб пшеничный	=
0.6	0	31	124	200	Компот из сухофруктов 12-17	=
44	21	149	859			=
<u>Полдник 12-17</u>						
1	0	18.2	76	200	Сок	=
4.56	0.48	29.16	142	30	Печенье 12-17	=
0.1	0.2	11	36	190	Мандарин	=
6	1	58	254			=
<u>Уж12-17-1</u>						
21.93	10.8	8	182	75	Печень по-строгановски 12-17	=
8.3	0.88	56.3	147	200	Макароны отварные с маслом 12-17	=
0	1.7	5.64	76	76	Икра кабачковая 12-17	=
5.66	7.45	36	237	75	Хлеб пшеничный с маслом 12-17	=
1.41	0.4	20.6	92	200	Чай с лимоном 12-17	=
37	21	127	734			=
<u>Уж12-17-2</u>						
3.84	5.76	7.38	111	186	Кефир 12-17	=
7.5	13.2	47.1	332	80	Булочки сдобные 12-17	=
11	19	54	443			=

Руководитель \_\_\_\_\_ И.В. Козина  
 Шеф-повар \_\_\_\_\_ В.С. Железова  
 Калькулятор \_\_\_\_\_ К.А. Озерова

