

Интерниров

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость
Белк	Жиры	Угл.	Ккал			
<u>Завтрак 7-11</u>						
3.4	3.8	15.6	138	200	Кофейный напиток с молоком 7-11	=
3	4	16	138			=
<u>Обед 7-11</u>						
9.6	10.	16.	198	250	Суп картофельный с клецками 7-11	=
2	22	97				
15.	4.4	15.	164	200	Рагу с курицей 7-11	=
6	6	68				
1.6	0.0	1.1	10	70	Огурец свежий	=
3	1	7				
6.6	2.6	34.	168	86	Хлеб ржаной 7-11	=
		2				
1.0	0.2	7.5	40	25	Хлеб пшеничный	=
4	5	2				
0.6	0	21.	114	200	Компот из сухофруктов 7-11	=
		54				
35	18	97	694			=
<u>Полдник 7-11</u>						
1	0	18.	76	200	Сок	=
		2				
502		32	156	20	Печенье 7-11	=
0	520	08	000			
		0				
0.1	0.2	11	36	170	Мандарин	=
5021	520	21099999				=
<u>Ужин 7-11-1</u>						
12.	7.9	6.6	176	40	Печень по-строгановски 7-11	=
19						
7.2	0.7	50.	122	180	Макароны отварные с маслом 7-11	=
		2				
0	1.8	5.5	75	67	Икра кабачковая 7-11	=
		2				
3.9	6	24	171	50	Хлеб пшеничный с маслом 7-11	=
7						
1.4	0.4	20.	92	200	Чай с лимоном 7-11	=
1	4	6				
25	17	107	636			=
<u>Ужин 7-11-2</u>						
3.2	4.8	6.1	90	156	Кефир 7-11	=
		5				
7.5	13.	47.	332	80	Булочки сдобные 7-11	=
	2	1				
11	18	53	422			=

Руководитель

И.В. Козина

Шеф-повар

В.С Железова

Калькулятор

К.А. Озерова



19 Января 2023 г.

Интерниров

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
Завтрак 7-11						
6.67	8.75	24.12	198	250	Суп молочный с рисом 7-11	=
3.97	6	24	171	50	Хлеб пшеничный с маслом 7-11	=
0.1	0.2	11	36	170	Мандарин	=
2600	2600	0	35000	11	Сыр 7-11	=
2611	2615	59	35405			=

Руководитель

И.В. Козина

Шеф-повар

В.С. Железова

Калькулятор

К.А. Озерова



Интерниров

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеки	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	171	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	10	70	Огурец свежий	=
1.63	0.01	1.17	252	120	Хлеб ржаной 12-17	=
10	4	51	40	26	Хлеб пшеничный	=
1.04	0.25	7.52	124	200	Компот из сухофруктов 12-17	=
0.6	0	31	859			=
44	21	149				=
<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	171	Мандарин	=
6	1	58	254			=
<u>Уж 12-17-1</u>						
21.9	10.8	8	182	75	Печень по-строгановски 12-17	=
3			147	200	Макароны отварные с маслом 12-17	=
8.3	0.88	56.3	76	76	Икра кабачковая 12-17	=
0	1.7	5.64	237	75	Хлеб пшеничный с маслом 12-17	=
5.66	7.45	36	92	200	Чай с лимоном 12-17	=
1.41	0.4	20.6	734			=
37	21	127				=
<u>Уж 12-17-2</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

