



Утверждаю: зав. отделением _____

Мамонтова М. А.

"20 октября 2025 г.

2025 г.

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед (полный)						
Суп с крупой, мясной	250/10	6,5	6,4	20,1	1640	
Картофельное пюре	200	14,5	15,1	26,0	2879	
Компот из сухофруктов	200	0,8	9,0	23,7	980	
Желе с мякотью вишни	30	1,5	0,4	14,2	584	
Желе с мякотью черешни	40	1,4	0,2	13,8	526	
11788						
завтрак						

Повар
завхоз *Роси*

Важенин А Г
Поларашанова Е. М.

Утверждаю: зав. отделением _____

Машаева В. И.

20 Октября 2025г.



Наименование блюда		Химический состав					Цена, руб.
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед(полный)							
Суп с крупами, мясом		250/10	6,5	6,4	20,1	164,0	
Картофель по-деревенски		250	15,2	17,0	33,0	345,8	
Компот из сухофруктов		200	0,8	0,0	23,7	98,0	
Хлеб пшеничный высший сорт		100	2,0	0,6	16,2	73,8	
Хлеб ржаной высший сорт		60	2,1	0,6	26,2	121,6	
12033							
Завтрак							
Бульон с супом		60	7,2	7,8	11,9	147	
Каша рисовая с маслом		200	6,4	7,2	27,0	198	
Чай с сахаром		200	0,2	0,0	12,0	48,0	
Хлеб пшеничный		40	1,4	0,2	18,2	81,0	
Хлеб пшеничный		40	2,0	0,6	16,2	73,8	
Фрукты (яблоки, груши)		167	0,4	0,0	14,4	58,2	
Тосты с маслом		80	2,8	3,0	27,5	148,2	
1634							

Повар
Завхоз

В. И. Машаева

Важенин А Г

Лашаркина Е. И.