

**(Комплекс-весна)**

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость изделия (руб)
<b><u>ПОЛДНИК</u></b>			
200	80	<b>сок фруктовый (0.2л)</b>	20-8/-
50	165	<b>Козинак Тимоша 50 г</b>	27-1/-
	245		Итого за ПОЛДНИК 47-9/-
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
200	283	<b>каша пшеничная молочная яичная</b>	19-2/-
10	74	<b>масло сливочное</b>	6-65
50	78	<b>яйца вареные</b>	9-3
200	110	<b>кофейный напиток с молоком</b>	13-74
40	104	<b>батон нарезной</b>	4-13
	649		Итого за ЗАВТРАК 53-0/-
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
250	120	<b>суп крестьянский с крупой</b>	20-6/-
50/50	192	<b>курица в соусе с томатом</b>	47-0/-
200	193	<b>макаронные изделия отварные</b>	11-9/-
200	110	<b>компот из смеси сухофруктов</b>	5-06
60	141	<b>хлеб пшеничный</b>	1-96
30	52	<b>хлеб ржаной</b>	1-83
	808		Итого за ОБЕД 1 88-4/-
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
125	120	<b>суп картофельный с макаронными изделиями</b>	10-22
100	196	<b>фрикадельки из говядины тушеные в соусе</b>	51-87
50	32	<b>соус томатный</b>	2-99
200	200	<b>картофель отварной</b>	23-18
200	60	<b>чай с сахаром</b>	2-6
60	141	<b>хлеб пшеничный</b>	1-96
30	52	<b>хлеб ржаной</b>	1-83
	801		Итого за ОБЕД 2 94-6/-
			Итого за 284-1/-

Повар


 Иванушкина  
Н.В.
заведующий  
учетом

БарыкинаД  
М.Е.