

на 28 октября 2024 г.

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ №

К-во довольствующихся

3 + 2 шт

| 1. Завтрак | Выход | ккал | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|-------|------|---------------------|-----|-----|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|----|-----|-----|-----|--|--|--|--|
| Фруто, сметанная с вареньем | 150/5 | | медово-цукерная | 95 | 92 | 905 | 905 | | | | | | | | | | | | | |
| Мед с сметаной | 40/5 | | кв. сливочная масел | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Творог на сметане | 180 | | сахар | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Завтрак | | | хлеб | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сыр | 100 | | медово-цукерная | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Обед | | | сыр | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Утка с овощами | 180 | | булочки | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Овощной суп | 30/80 | | картофель | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Зеленый суп | 130 | | картофель | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Фрукто-овощная | 40/30 | | картофель | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кефир / сметана | 180 | | картофель | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Полдник | | | картофель | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Яблоко | 1 шт | | картофель | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Варенье | 30 | | картофель | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Всего-проба | 180 | | картофель | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цена | | | картофель | 100 | 80 | 10 | 50 | | | | | | | | | | | | | |
| Сумма | | | картофель | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Всего-дети | | | картофель | 94 | 818 | 904 | 92 | 15 | 958 | 894 | 84 | 908 | 81 | 908 | 816 | 908 | | | | |
| Цена | | | картофель | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сумма | | | картофель | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Зам. директора по ДО: Рад

Повар: Друц

Зав. столовой: _____