УТВЕРЖДАЮ



средна Тикова №8» ЕМР РТ

1. А. Зайнаков

МЕНЮ на «29» ноября 2025 г. Суббота (2 не ветр

					T .	No.	
№ n\n	Наименование блюда	Выход	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
			<u>1-</u>	4 классы			
1	Салат из отварной свеклы	60		55,68	0,84	3,61	4,96
2	Биточки рыбные со сметанным соусом	75/25		152,03	9,50	6,35	12,48
3	Пюре картофельное с маслом сливочным	150/3		150,45	3,08	6,25	20,47
4	Компот из свежих яблок (75C)	200		74,60	0,16	0,10	17,90
5	Хлеб пшеничный	25		58,75	1,90	0,20	12,30
			74,77				
			5-1	1 классы			
1	Биточки рыбные со сметанным соусом	75/25		152,03	9,50	6,35	12,48
2	Пюре картофельное с маслом сливочным	180/5		197,70	3,71	9,38	24,59
3	Помидоры свежие порционно (доп.гарнир)	40		8,80	0,44	0,08	1,52
4	Сок	200		84,44	1,00	0,00	20,02
5	Хлеб пшеничный	20		47,00	1,52	0,16	9,84
6	Хлеб ржаной	30		59,40	1,98	0,36	11,88
			80,00				
				ГПД	,		
1	Суп - лапша с картофелем, с мясом птицы	250/10		132,55	5,65	6,10	11,62
2	Котлета из мяса птицы с кашей пшеничной молочной, с маслом сливочным	50/150/3		314,26	15,12	9,78	41,25
3	Чай с сахаром	200		40,00	0,07	0,02	10,01
4	Хлеб ржано- пшеничный/пшеничный	20/20		86,60	2,84	0,40	17,76
			65,00				
				<u> Тотация</u>			
1	Печенье (крекер)	30		125,1	2,25	2,94	22,3
2	Чай с сахаром и лимоном	185/10/5	_	41,70	0,12	0,03	10,16
			10,30				

Зав. столовой	(ст. повар)	
Мед. сестра	T	