



Утверждаю

Директор

Дербышева С.А.

# МЕНЮ

## Бюджет

### ДЕНЬ 10

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ		50	0,5	2,2	3,2	34,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,3	0	1,6	8,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
МОРКОВЬ	5	4	0,1	0	0,3	1,4
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0	0	0,8	3,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0	0	0,1	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,5	1,5	0	1,2	0	10,9
БИТОЧКИ ПО-БЕЛОРУССКИ		100	19,4	20,3	15,7	322,2
БАТОН ПРОСТОЙ	18	18	1,4	0,2	8,5	41,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1,3	0	6	29,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
ГОВЯДИНА Б/К	100	84,4	15,2	13,1	0	178,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16	14	0,2	0	1,1	5,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,1	1,3	1,2	0,1	15,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,8	0	52,3
ВЕРМИШЕЛЬ ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ		180/5	6,4	4,8	41,0	233,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
ВЕРМИШЕЛЬ ВЫСШ.СОРТ	60	60	6,4	0,8	41	196,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		200			19,4	77,4
КОМПОТНАЯ СМЕСЬ СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	3,3	0,6	20,5	99,0
ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ	50	50	3,3	0,6	20,5	99,0
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>29,6</b>	<b>27,9</b>	<b>99,8</b>	<b>766,1</b>
			<b>29,6</b>	<b>27,9</b>	<b>99,8</b>	<b>766,1</b>