



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные блюда</i>							
Салат из свеклы с фасолью	14,54	100	2,6	10,2	8,5	8,5	0,7
Салат "Восторг"	30,79	100	175,0	4,0	12,7	10,3	0,8
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	21,02	100	118	2,8	7,1	10,6	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом ,зеленью	15,71	250	152	5,9	5,5	19,5	1,6
<i>Вторые блюда</i>							
Беф-строганов из куриного филе	41,91	100	169	14,0	10,6	4,3	0,3
Рыба запеченная	43,85	70	139	13,3	7,8	3,4	0,2
Биточки домашние	46,41	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
<i>Гарниры</i>							
Макаронные изделия отварные	8,52	150	186	5,5	4,9	28,0	2,30
Картофельное пюре	33,27	150	138	3,1	5,4	12,1	1,00
<i>Напитки</i>							
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,67	200	132	0,0	0,0	33,0	2,7
Чай с сахаром	1,10	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	
Сок фруктовый	7,07	200	90			22,4	1,9
<i>Фрукты</i>							
Мандарины	16,42	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Груша свежая	26,74	1шт	45,0	0,4	0,3	10,0	0,8
Яблоко	9,65	1шт	76,9	0,7	0,7	15,9	1,3
<i>Хлеб</i>							
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	60	2	0,3	12,3	1

Инженер-техник


Шмыгина Л.А.

Калькулятор


Козолопова Н.Ф.

Директор по производству


Коротова Е.Н.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде оформлена расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.