



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Салат со свеклой и фасолью	14,34	100	136,0	2,6	10,2	8,5	0,7
Салат из квашеной капусты с яблоками и кукурузой	16,99	100	153,0	2,7	8,9	16,9	1,4
Салат фруктовый	20,28	100	56	1,3	0,8	10,1	0,8
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	26,97	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
<b>Вторые блюда</b>							
Сосиска отварная	22,20	1шт	160	11,0	12,0	1,5	0,1
Филе куриное панированное	32,78	70	211	16,7	7,2	7,5	0,6
Биточки домашние	31,66	70	148	10,2	7,7	7,9	0,6
<b>Гарниры</b>							
Картофельное пюре	32,42	150	138	3,1	5,4	12,1	0,10
Каша гречневая рассыпчатая	13,64	150	251	8,5	7,3	36,6	3,00
<b>Напитки</b>							
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	
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,67	200	132	0,0	0,0	33,0	2,7
Сок фруктовый	8,70	200	90			22,4	1,9
<b>Фрукты</b>							
	28,80	1 шт	45	0,4	0,3	10,0	0,8
	17,24	1 шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
	9,65	1шт	76,9	0,7	0,7	15,9	1,3
<b>Хлеб</b>							
Батон витаминный с микроэлементами	3,00	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	1,69	30	60	2	0,3	12,3	1

Исполнитель: Шышова Л. А.  
Калькулятор: Косыгалова В. Ф.

Директор по производству: Корнеев Е.И.

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