

## ДС284 Основная

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b>Завтрак</b>		
200	<b>Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая</b> <small>молоко, геркулес, сахар (песок), масло сливочное, соль водороданная</small>	ККал-200, Белки-7, Жиры-8, У/в-26
150	<b>Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая</b> <small>молоко, геркулес, сахар (песок), масло сливочное, соль водороданная</small>	ККал-150, Белки-5, Жиры-6, У/в-19
35	<b>Хлеб пшеничный формовой</b>	ККал-85, Белки-3, Жиры-1, У/в-15
30	<b>Хлеб пшеничный формовой</b>	ККал-73, Белки-3, Жиры-1, У/в-13
5	<b>Масло сливочное (порциями)</b>	ККал-37, Жиры-4
13	<b>Сыр полутвердый</b>	ККал-47, Белки-3, Жиры-4
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар (песок), чай черный</small>	ККал-28, У/в-8
180	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар (песок), чай черный</small>	ККал-25, У/в-7
<b>Итого за Завтрак</b>		ККал-645, Белки-21, Жиры-24, У/в-88
<b>Завтрак 2</b>		
100	<b>Соки овощные, фруктовые и ягодные</b>	ККал-57, Белки-1, У/в-10
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ККал-57, Белки-1, У/в-10
<b>Обед</b>		
200	<b>Суп из овощей</b> <small>капустка белокочанная, картофель, морковь, зеленый горошек, лук репчатый, сметана, масло подсолнечное, соль водороданная</small>	ККал-130, Белки-2, Жиры-4, У/в-11
150	<b>Суп из овощей</b> <small>капустка белокочанная, картофель, морковь, зеленый горошек, лук репчатый, сметана, масло подсолнечное, соль водороданная</small>	ККал-97, Белки-1, Жиры-3, У/в-8
80	<b>Тефтели из говядины в молочном соусе</b> <small>говядина (бестощая), молоко, лук репчатый, хлеб пшеничный в/с, яйцо, масло сливочное, масло подсолнечное, мука пшеничная, соль водороданная</small>	ККал-223, Белки-14, Жиры-19, У/в-14
60	<b>Тефтели из говядины в молочном соусе</b> <small>говядина (бестощая), молоко, лук репчатый, хлеб пшеничный в/с, яйцо, масло подсолнечное, масло сливочное, мука пшеничная, соль водороданная</small>	ККал-167, Белки-11, Жиры-14, У/в-10
130	<b>Картофель отварной с маслом</b> <small>картофель, масло сливочное, соль водороданная</small>	ККал-138, Белки-3, Жиры-4, У/в-31
110	<b>Картофель отварной с маслом</b> <small>картофель, масло сливочное, соль водороданная</small>	ККал-116, Белки-2, Жиры-4, У/в-26
50	<b>Огурец свежий</b>	ККал-6, У/в-1
40	<b>Огурец свежий</b>	ККал-5, У/в-1
50	<b>Хлеб ржаной</b>	ККал-121, Белки-4, Жиры-1, У/в-24
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККал-97, Белки-3, У/в-20
180	<b>Компот из смеси сухофруктов, сахар (песок)</b>	ККал-58, У/в-14
150	<b>Компот из смеси сухофруктов, сахар (песок)</b>	ККал-48, У/в-12
<b>Итого за Обед</b>		ККал-1 206, Белки-40, Жиры-49, У/в-172
<b>Полдник</b>		
50	<b>Пряник</b>	ККал-181, Белки-1, У/в-29
200	<b>Кисломолочный напиток (кефир)</b>	ККал-106, Белки-6, Жиры-5, У/в-8
150	<b>Кисломолочный напиток (кефир)</b>	ККал-80, Белки-4, Жиры-4, У/в-6
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-367, Белки-11, Жиры-9, У/в-43
<b>Ужин</b>		
120	<b>Вареники ленивые со сметаной</b> <small>творог, мука пшеничная, яйцо, сахар (песок), масло сливочное, соль водороданная</small>	ККал-224, Белки-7, Жиры-14, У/в-29
100	<b>Вареники ленивые со сметаной</b> <small>творог, мука пшеничная, яйцо, сахар (песок), масло сливочное, соль водороданная</small>	ККал-187, Белки-6, Жиры-11, У/в-24
35	<b>Хлеб пшеничный формовой</b>	ККал-85, Белки-3, Жиры-1, У/в-15
20	<b>Хлеб пшеничный формовой</b>	ККал-48, Белки-2, Жиры-1, У/в-9
100	<b>Фрукты свежие</b> <small>яблоки, апельсины</small>	ККал-95, Белки-2, Жиры-1, У/в-21
200	<b>Какао с молоком</b> <small>молоко, сахар (песок), какао-порошок</small>	ККал-84, Белки-3, Жиры-3, У/в-14
180	<b>Какао с молоком</b> <small>молоко, сахар (песок), какао-порошок</small>	ККал-75, Белки-3, Жиры-2, У/в-12
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-798, Белки-26, Жиры-33, У/в-124
<b>Итого за день</b>		ККал-3 073, Белки-99, Жиры-115, У/в-437

Заведующий  
Курва Татьяна Александровна  
И.О. Куркова Г.Ю.