

Согласовано

МОУ СОШ №5 им. 63-го Угличского пехотного полка  
 Пятницына Н.Л./



## МЕНЮ

2 апреля 2024 г.

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
1994	57	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	200	33,00	9,8	25,6	23	362
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	2,00	1,5	0,6	10	51
		фрукт груша	130	23,82	0,5	0,4	13	59
2004	686	чай с сахаром	200	2,00	0,2		15	61
2004	576	овощи по сезону огурец свежий	60	14,00	0,5	0,1	1,5	8
<b>Итого</b>				<b>74,82</b>	<b>12,5</b>	<b>26,7</b>	<b>62,5</b>	<b>541</b>
<b>Обед</b>								
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	17,00	8,6	7,8	19	181
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ	90	37,00	18,9	9,8	14,5	332
2004	520	Картофельное пюре	150	8,00	3,2	5,2	21,4	145
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,00	1,3	0,2	8,2	40
2004	632	компот из свежих плодов с/м	200	11,80	0,3	0,2	44,4	183
<b>Итого</b>				<b>74,80</b>	<b>32,3</b>	<b>23,2</b>	<b>107,5</b>	<b>881</b>
<b>Всего</b>				<b>149,62</b>	<b>44,8</b>	<b>49,9</b>	<b>170</b>	<b>1422</b>

зав. производством

Рудакова А.В.