

Согласовано

МОУ СОШ №5 им. 63-го Угличского пехотного полка

Директор

Пятницына Н.Л./

# МЕНЮ

3 апреля 2024 г.

12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2004	498	котлета из мяса кур	100	44,00	16,7	22,6	16,3	333
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	180	5,37	6,7	6,5	43,2	259
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,15	1,3	0,2	8,2	40
		Зебра	1	25,30	8	27	55	
2004	686	чай с сахаром и лимоном	200/5	3,15	0,2		15,2	62
<b>Итого</b>				<b>78,97</b>	<b>32,9</b>	<b>56,3</b>	<b>137,9</b>	<b>694</b>
<b>Обед</b>								
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	24,00	7,9	10,6	13,2	186
2015	260	гуляш из свинины	100	32,00	11,3	30,3	4,1	339
2004	511	рис отварной	180	11,00	4,5	6,3	48,1	268
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	40	2,29	2,5	0,4	16,5	79
	ТУ10,71 11-0024836 3077-2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,72	1,5	0,6	10	51
2004	634	компот из ягод с/м с вит. С	200	4,04			23,3	93
<b>Итого</b>				<b>75,05</b>	<b>27,7</b>	<b>48,2</b>	<b>115,2</b>	<b>1016</b>
<b>Всего</b>				<b>154,02</b>	<b>60,6</b>	<b>104,5</b>	<b>253,1</b>	<b>1710</b>

зав. производством

Рудакова А.В.