

Согласовано

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

# МЕНЮ

4 апреля 2024 г.

7-11 лет



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2004	265	Плов	150	37,00	13,2	29,1	26,9	422
2004	576	овощи по сезону помидор	60	12,12	0,7	0,1	2,2	14
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	2,00	1,5	0,6	10	51
2008		ЙОГУРТ 2,7%	180	22,00			0,1	1
2004	686	чай с сахаром	200	2,00	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>75,12</b>	<b>15,6</b>	<b>29,8</b>	<b>54,2</b>	<b>549</b>
<b>Обед</b>								
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	25,00	7,2	3,4	16,6	126
2004	388	котлета рыбная	90	33,00	13,2	9,2	14,5	192
2008	333	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	8,00	2,9	4,6	23,8	148
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,00	1,3	0,2	8,2	40
2004	634	компот из черной смородины с/м с вит. С	200	9,61	0,3	0,1	25,5	106
<b>Итого</b>				<b>76,61</b>	<b>24,9</b>	<b>17,5</b>	<b>88,6</b>	<b>612</b>
<b>Всего</b>				<b>151,73</b>	<b>40,5</b>	<b>47,3</b>	<b>142,8</b>	<b>1161</b>

зав. производством

Рудакова А.В.