

Согласовано

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

Директор

МЕНЮ

5 июня 2024 г.

12-18 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2017	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) ИЗ СВИНИНЫ	100	27,15	10,5	29,9	12,9	362
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	6,96	0,4	1,6	2	28
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	150	4,98	5,6	5,6	35,9	216
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,40	1,5	0,6	10	51
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	9,70	3,9	3,7	24,4	147
Итого				50,19	21,9	41,4	85,2	804
Обед								
2018	14	Суп картофельный с яйцом (с яичными хлопьями)	250	24,00	9,7	9,1	19,6	200
2004	498	биточки из мяса кур	100	36,13	16,7	22,5	16,3	332
2004	511	рис отварной	180	9,69	4,5	6,3	48,1	268
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,94	1,3	0,2	8,2	40
2004	634	компот из черной смородины с/м с вит. С	200	8,85	0,3	0,1	25,5	106
Итого				79,61	32,5	38,2	117,7	946
Всего				129,80	54,4	79,6	202,9	1750

зав. производством

Рудакова А.В.