

Согласовано

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

МЕНЮ
6 мая 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								
2004	498	котлета из мяса кур	100	64,00	3,6	9,4	16,3	163
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	180	7,00	6,7	6,5	43,2	259
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,15	1,3	0,2	8,2	40
2004	686	чай с сахаром и лимоном	200/5	3,16	0,2		15,2	62
Итого				75,31	11,8	16,1	82,9	524
Обед								
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	31,00	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	1,73	1,5	0,6	10	51
2004	634	компот из ягод с/м с вит. С	200	4,52			23,3	93
Итого				74,54	27,7	48,2	115,2	1016
Всего				149,85	39,5	64,3	198,1	1540

зав. производством

Рудакова А.В.