

Согласовано

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

# МЕНЮ

6 июня 2024 г.

12-18 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
1994	57	ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	200	34,00	9,8	25,6	23	363
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,93	1,3	0,2	8,2	40
2004	686	чай с сахаром	200	2,00	0,2		15	61
2008		ЙОГУРТ	200	45,00	5,6	5	9	113
<b>Итого</b>				<b>81,93</b>	<b>16,9</b>	<b>30,8</b>	<b>55,2</b>	<b>577</b>
<b>Обед</b>								
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	17,31	11,7	9,5	19	210
2017	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	45,55	13,9	27,1	2,6	309
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,93	1,3	0,2	8,2	40
	ТУ10,71 11-0024836 3077-2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,51	1,5	0,6	10	51
2002	87	плюшка новомосковская	100	22,07	10	8,1	55,7	333
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	8,85			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>96,22</b>	<b>38,4</b>	<b>45,5</b>	<b>114,9</b>	<b>1020</b>
<b>Всего</b>				<b>178,15</b>	<b>55,3</b>	<b>76,3</b>	<b>170,1</b>	<b>1597</b>

зав. производством



Рудакова А.В.