

Согласовано

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

Директор

Пятницына Н.Л.

**МЕНЮ**

7 июня 2024 г.

12-18 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	498	котлета из мяса кур	100	52,00	16,7	22,6	16,3	333
2004	520	Картофельное пюре	180	7,99	3,8	6,2	25,7	173
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,51	1,5	0,6	10	51
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,93	1,3	0,2	8,2	40
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200	3,48			23,3	93
		фрукт яблоко	100	12,65	0,4	0,4	9,5	46
<b>Итого</b>				<b>78,56</b>	<b>23,7</b>	<b>30</b>	<b>93</b>	<b>736</b>
<b>Обед</b>								
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	21,11	7,9	10,6	13,2	186
2004	265	Плов	200	45,00	25,5	25,7	35,6	476
	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
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200	2,89			28,2	113
2017	410	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	49,76	9,5	7,2	34,9	242
		МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ	130	40,00		0,1	0,2	2
<b>Итого</b>				<b>161,20</b>	<b>45,7</b>	<b>44,4</b>	<b>130,3</b>	<b>1110</b>
<b>Всего</b>				<b>239,76</b>	<b>69,4</b>	<b>74,4</b>	<b>223,3</b>	<b>1846</b>

зав. производством

Рудакова А.В.