

Согласовано

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

Директор

/Пятницына Н.Л./

МЕНЮ

8 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								
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ	90	43,61	18,9	9,8	14,5	332
2004	520	Картофельное пюре	180	7,99	3,8	6,2	25,7	173
2004	576	овощи по сезону огурец	50	8,50	0,4	0,1	1,3	7
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,14	1,3	0,2	8,2	40
		фрукт яблоко	170	17,43	0,7	0,7	17,1	82
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200	2,89			28,2	113
Итого				81,56	25,1	17	95	747
Обед								
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	21,00	9,6	7,7	19	185
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	50/50	39,35	14,9	16,1	3,4	219
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	180	5,37	6,7	6,5	43,2	259
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,15	1,3	0,2	8,2	40
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	8,83			19,4	77
Итого				75,70	32,5	30,5	93,2	780
Всего				157,26	57,6	47,5	188,2	1527

зав. производством

Рудакова А.В.