

Согласовано

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



МЕНЮ

11 июля 2024 г.

12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2004	265	Плов со свиной	200	48,67	17,5	38,8	35,6	563
2004	576	овощи по сезону помидор	60	13,20	0,7	0,1	2,2	14
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,40	1,5	0,6	10	51
		сок в ассортименте	200	56,34				
к/к	к/к	ГРУША	130	30,80	0,5	0,4	13	59
Итого				150,41	20,2	39,9	60,8	687
Обед								
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	21,71	7,2	3,4	16,6	126
2004	388	котлета рыбная	100	44,40	14,6	10	16,1	212
2008	333	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	9,76	2,9	4,6	23,8	148
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,93	1,3	0,2	8,2	40
2017	410	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	52,71	9,5	7,2	34,9	242
2004	634	компот из черной смородины с/м с вит. С	200	8,85	0,3	0,1	25,5	106
Итого				138,36	35,8	25,5	125,1	874
Всего				288,77	56	65,4	185,9	1561

зав. производством _____

Рудакова А.В.