

Согласовано

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

## МЕНЮ

12 июля 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ	100	63,87	21,1	10,9	16,2	369
2004	520	Картофельное пюре	180	11,47	3,8	6,2	25,7	173
2004	576	овощи по сезону огурец	60	9,30	0,5	0,1	1,5	8
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,93	1,3	0,2	8,2	40
		фрукт яблоко	170	24,15	0,7	0,7	17,1	82
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200	3,72			28,2	113
<b>Итого</b>				<b>113,44</b>	<b>27,4</b>	<b>18,1</b>	<b>96,9</b>	<b>785</b>
<b>Обед</b>								
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	16,93	9,6	7,7	19	185
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	50/50	41,80	14,9	16,1	3,4	219
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	180	8,86	6,7	6,5	43,2	259
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,94	1,3	0,2	8,2	40
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	8,85			19,4	77
		МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ	130	40,00	4,1	11,8	22,7	892
<b>Итого</b>				<b>117,38</b>	<b>36,6</b>	<b>42,3</b>	<b>115,9</b>	<b>1672</b>
<b>Всего</b>				<b>230,82</b>	<b>64</b>	<b>60,4</b>	<b>212,8</b>	<b>2457</b>

зав. производством

Рудакова А.В.