

Согласовано

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

## МЕНЮ

12 июля 2024 г.

7-11 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>								
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ	90	51,50	18,9	9,8	14,5	332
2004	520	Картофельное пюре	150	7,57	3,2	5,2	21,4	145
2004	576	овощи по сезону огурец	60	9,39	0,5	0,1	1,5	8
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,40	1,5	0,6	10	51
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200	4,38			28,2	113
		фрукт яблоко	130	17,99	0,6	0,6	13,1	63
<b>Итого</b>				<b>92,23</b>	<b>24,7</b>	<b>16,3</b>	<b>88,7</b>	<b>712</b>
<b>Обед</b>								
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	16,37	11,7	9,5	19	210
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	50/50	43,23	15,2	17,6	3,8	239
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	150	6,00	5,6	5,6	35,9	216
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	8,85			19,4	77
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,00	1,3	0,2	8,2	40
		МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ	80	25,00		0,1	0,2	2
<b>Итого</b>				<b>100,45</b>	<b>33,8</b>	<b>33</b>	<b>86,5</b>	<b>784</b>
<b>Всего</b>				<b>192,68</b>	<b>58,5</b>	<b>49,3</b>	<b>175,2</b>	<b>1496</b>

зав. производством



Рудакова А.В.