

Согласовано

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

## МЕНЮ

16 апреля 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>								
1994	57	ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	200	35,00	9,8	25,6	23	362
2004	576	овощи по сезону огурец свежий	60	14,00	0,5	0,1	1,5	8
		фрукт груша	130	23,10	0,5	0,4	13	59
2004	686	чай с сахаром	200	2,00	0,2		15	61
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,23	1,5	0,6	9,7	50
<b>Итого</b>				<b>75,33</b>	<b>12,5</b>	<b>26,7</b>	<b>62,2</b>	<b>540</b>
<b>Обед</b>								
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	18,00	8,6	7,8	19	181
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ	100	37,00	21,1	10,9	16,2	369
2004	520	Картофельное пюре	180	8,22	3,8	6,4	25,6	175
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,14	1,3	0,2	8,2	40
2004	632	компот из свежих плодов с/м	200	12,10	0,3	0,2	44,4	183
<b>Итого</b>				<b>76,46</b>	<b>35,1</b>	<b>25,5</b>	<b>113,4</b>	<b>948</b>
<b>Всего</b>				<b>151,79</b>	<b>47,6</b>	<b>52,2</b>	<b>175,6</b>	<b>1488</b>

зав. производством



Рудакова А.В.