

Согласовано

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

МЕНЮ

16 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								
2004	498	котлета из мяса кур	100	42,00	16,7	22,6	16,3	333
2004	520	Картофельное пюре	180	9,00	3,8	6,2	25,7	173
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,73	1,5	0,6	10	51
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,14	1,3	0,2	8,2	40
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200	6,00			23,3	93
		фрукт яблоко	100	16,00	0,4	0,4	9,5	46
Итого				75,87	23,7	30	93	736
Обед								
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	17,00	7,9	10,6	13,2	186
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	180	38,00	30,8	23,7	46,9	528
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,73	1,5	0,6	10	51
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	8,83			19,4	77
		кондитерское изделие в инд. упаковке	30	9,78	4,5	16	64	
Итого				75,34	44,7	50,9	153,5	842
Всего				151,21	68,4	80,9	246,5	1578

зав. производством

Рудакова А.В.