

Согласовано

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

МЕНЮ

17 июня 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								
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ	90	51,19	18,9	9,8	14,5	332
2004	520	Картофельное пюре	180	10,60	3,8	6,2	25,7	173
		фрукт яблоко	170	24,15	0,7	0,7	17,1	82
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,42	1,5	0,6	10	51
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200	3,71			28,2	113
Итого				91,07	24,9	17,3	95,5	751
Обед								
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	16,08	9,6	7,7	19	185
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	50/50	39,50	14,9	16,1	3,4	219
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	180	7,98	6,7	6,5	43,2	259
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,93	1,3	0,2	8,2	40
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	8,84			19,4	77
		МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ	130	40,00	4,1	11,8	22,7	892
Итого				113,33	36,6	42,3	115,9	1672
Всего				204,40	61,5	59,6	211,4	2423

зав. производством

Рудакова А.В.