

Согласовано

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

Директор

МЕНЮ

19 июля 2024 г.

12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
			100	40,18	16,7	22,6	16,3	333
2004	498	котлета из мяса кур	180	11,81	3,8	6,2	25,7	173
2004	520	Картофельное пюре						
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,40	1,5	0,6	10	51
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,93	1,3	0,2	8,2	40
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200	3,48			23,3	93
		фрукт яблоко	100	12,65	0,4	0,4	9,5	46
				70,45	23,7	30	93	736
Итого								
Обед								
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	25,00	7,9	10,6	13,2	186
2004	285	Плов с говядиной	200	55,53	20,5	45,9	35,6	638
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,93	1,3	0,2	8,2	40
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,40	1,5	0,6	10	51
2008	411	КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200	3,72			28,2	113
2017	410	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	53,05	9,5	7,2	34,9	242
		МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ	130	40,00	4,1	11,8	22,7	892
				179,63	44,8	76,3	152,8	2162
Итого				250,08	68,5	106,3	245,8	2898
Всего								

зав. производством



Рудакова А.В.