

Согласовано

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



МЕНЮ

20 июня 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								
2017	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) ИЗ СВИНИНЫ	100	58,00	10,5	29,9	12,9	362
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	10,48	0,4	1,6	2	28
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	150	8,46	5,6	5,6	35,9	216
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,41	1,5	0,6	10	51
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	9,70	3,9	3,7	24,4	147
Итого				88,05	21,9	41,4	85,2	804
Обед								
2018	14	Суп картофельный с яйцом (с яичными хлопьями)	250	24,00	9,7	9,1	19,6	200
2004	498	биточки из мяса кур	100	39,47	16,7	22,5	16,3	332
2004	511	рис отварной	180	13,16	4,5	6,3	48,1	268
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,93	1,3	0,2	8,2	40
2004	634	компот из черной смородины с/м с вит. С	200	8,85	0,3	0,1	25,5	106
Итого				86,41	32,5	38,2	117,7	946
Всего				174,46	54,4	79,6	202,9	1750

зав. производством _____

Рудакова А.В.