

Согласовано

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

## МЕНЮ

21 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	
<b>Завтрак</b>								
2017	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	52,19	13,9	27,1	2,6	309
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,94	1,3	0,2	8,2	40
2004	686	чай с сахаром и лимоном	200/5	5,00	0,2		15,2	62
2008		ЙОГУРТ	200	0,00	5,6	5	9	113
<b>Итого</b>				<b>58,13</b>	<b>21</b>	<b>32,3</b>	<b>35</b>	<b>524</b>
<b>Обед</b>								
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	20,86	11,7	9,5	19	210
1994	57	ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	200	26,80	9,8	25,6	23	363
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,93	1,3	0,2	8,2	40
	ТУ10,71 11-0024836 3077-2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,41	1,5	0,6	10	51
2002	87	плюшка новомосковская	100	25,43	10	8,1	55,7	333
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	8,85			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>84,28</b>	<b>34,3</b>	<b>44</b>	<b>135,3</b>	<b>1074</b>
<b>Всего</b>				<b>142,41</b>	<b>55,3</b>	<b>76,3</b>	<b>170,3</b>	<b>1598</b>

зав. производством

Рудакова А.В.