


Согласовано

Директор
МОУ СОШ №5 им. 63-го Угличского пехотного полка /Пятницына Н.И./**МЕНЮ**
26 апреля 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	45,00	16,7	22,6	16,3	333
2004	520	Картофельное пюре	180	7,99	3,8	6,2	25,7	173
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,14	1,3	0,2	8,2	40
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	10,20	0,5	0,1	1,5	8
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200	3,48			23,3	93
		фрукт яблоко	100	9,13	0,4	0,4	9,5	46
Итого				76,94	22,7	29,5	84,5	693
Обед								
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	20,00	7,9	10,6	13,2	186
2004	265	Плов	200	45,00	25,5	25,7	35,6	476
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,14	1,3	0,2	8,2	40
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,73	1,5	0,6	10	51
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200	6,00			28,2	113
Итого				73,87	36,2	37,1	95,2	866
Всего				150,81	58,9	66,6	179,7	1559

зав. производством



Рудакова А.В.