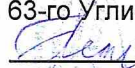


Согласовано

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

МЕНЮ

3 июня 2025 г.

7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2015	260	гуляш из свинины	90	10	27,3	3,7	304
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ!	150	8,6	7,1	39,3	256
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,3	0,1	23,8	99
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
	ГОСТ 26983- 86	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2007/20 18	305/117	котлета в тесте куриная	100	13,5	14,2	36,8	328
Итого				35,2	49,5	121,8	1078
Обед							
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	7,9	10,6	12,9	184
2011	222	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	180	24,7	21,8	54,8	521
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2008	1052	пирог с картошкой !	75	22,7	19,2	82,1	591
2004	686	чай с сахаром и лимоном	200/5	0,2		15,2	62
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	150	5,5	5,6	35,7	215
2004	498	котлета из мяса кур	90	13,1	12,6	4,1	182
2004	265	Плов со свининой	150	13,2	29,1	26,9	422
	к/к	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С СЫРОМ И ЯЙЦАМИ	100	4,7	9,6	7,1	134
Итого				93,3	108,7	247	2351
Всего				128,5	158,2	368,8	3429

зав. производством



Смирнова С.Р.