

Согласовано

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



МЕНЮ

5 февраля 2025 г.

12-18 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2017	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) ИЗ СВИНИНЫ	120	12,8	35,7	15,5	434
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	50	0,7	2,6	3,2	46
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	180	6,7	6,5	43,2	259
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
2004	686	чай с сахаром	200	0,2		15	61
Итого				21,9	45,4	86,9	851
Обед							
2018	14	Суп картофельный с яйцом (с яичными хлопьями)	250	9,7	9,1	19,6	200
2004	498	биточки из мяса кур	120	19,9	27	19,6	400
2004	511	рис отварной	180	4,5	6,3	48,1	268
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2004	632	компот и свежих плодов с/м	200	0,3	0,2	44,4	183
Итого				35,7	42,8	139,9	1091
Всего				57,6	88,2	226,8	1942

зав. производством

Ярута Ю.А.