

Согласовано

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



**МЕНЮ**  
6 февраля 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	
<b>Завтрак</b>							
1994	57	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	200	9,8	25,6	23	362
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2004	686	чай с сахаром	200	0,2		15	61
2008		ЙОГУРТ 2.5%	200				1
	ГОСТ 27844-88	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
<b>Итого</b>				<b>12,8</b>	<b>26,4</b>	<b>56,2</b>	<b>515</b>
<b>Обед</b>							
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	11,6	9,5	18,8	208
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200			19,4	77
2004	388	котлета рыбная	90	13,2	9,2	14,5	192
2002	87	плюшка новомосковская	100	10	8,1	55,7	333
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2008	333	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	2,9	4,7	23,5	148
<b>Итого</b>				<b>39</b>	<b>31,7</b>	<b>140,1</b>	<b>998</b>
<b>Всего</b>				<b>51,8</b>	<b>58,1</b>	<b>196,3</b>	<b>1513</b>

зав. производством

Ярута Ю.А.