

Согласовано

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

МЕНЮ

10 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							
1994	57	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	200	9,8	25,6	23	362
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
		сок в ассортименте	200			11	
1996	701	СОСИСКА ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ	100	6,3	13,8	1,4	155
2004	576	овощи по сезону огурец свежий	60	0,5	0,1	1,5	8
2004	686	чай с сахаром	200	0,2		15	61
Итого				18,3	40,1	61,9	637
Обед							
2018	14	Суп картофельный с яйцом (с яичными хлопьями)	250	9,9	9,1	22,5	212
	ГОСТ 26983- 86	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2004	733	оладьи с молоком сгущенным	150/30	14,2	14,5	80,5	508
		шоколад "Супер"	30	0,1	0,3	0,5	5
2004	631	компот из свежих плодов с вит С	200	0,2	0,2	27,1	111
Итого				25,7	24,3	138,8	876
Всего				44	64,4	200,7	1513

зав. производством

Смирнова С.Р.