

Согласовано

МОУ СОШ №5 им. 63-го Угличского пехотного полка

Директор  
/Пятницина Н.Л./**МЕНЮ**  
**11 марта 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	
<b>Завтрак</b>							
1994	57	ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	250	12,2	32	28,8	453
2004	576	овощи по сезону огурец свежий	60	0,5	0,1	1,5	8
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
		фрукт груша	130	0,5	0,4	13	59
2004	686	чай с сахаром	200	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>14,9</b>	<b>33,1</b>	<b>68,3</b>	<b>632</b>
<b>Обед</b>							
2018	14	Суп картофельный с яйцом (с яичными хлопьями)	250	9,9	9,1	22,5	212
	ГОСТ 26983- 86	хлеб ржаной	40	2,5	0,4	16,5	79
2008		ЙОГУРТ	200				1
2004	733	оладьи с молоком сгущенным	200	15,6	15,3	88,9	557
2004	631	компот из свежих плодов с вит С	200	0,2	0,2	27,1	111
<b>Итого</b>				<b>28,2</b>	<b>25</b>	<b>155</b>	<b>960</b>
<b>Всего</b>				<b>43,1</b>	<b>58,1</b>	<b>223,3</b>	<b>1592</b>

зав. производством

Ярота Ю.А.