

Согласовано

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



МЕНЮ

11 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							
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	100	15,1	14,4	10,5	231
		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,5	46
			10	0,1	8,3	0,1	75
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)				15,2	62
2004	686	чай с сахаром и лимоном	200/5	0,2			
2004	520	Картофельное пюре	150	3,2	5,2	21,4	145
		яшкино Батончик Бон Тайм 20	20	0,4	3,2	15,4	92
				20,7	31,7	80,3	691
Итого							
Обед							
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	7,9	10,6	12,9	184
			100	11,3	30,3	4,1	339
2015	260	гуляш из свинины	150	3,8	5,4	40	223
2004	511	рис отварной			0,1	0,2	2
		мороженое сливочное 70 гр	70				
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
			200			23,3	93
2004	634	компот из ягод с/м с вит. С					
			100	11,5	15,4	31,4	311
2011	412; 230464	Пицца школьная					
				36	62,4	121,9	1203
Итого				56,7	94,1	202,2	1894
Всего							

зав. производством

Смирнова С.Р.