

Согласовано

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



## МЕНЮ

14 февраля 2025 г.

12-18 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2004	265	Плов со свиной	200	17,5	38,8	35,6	563
2004	576	овощи по сезону ( помидор)	60	0,7	0,1	2,2	14
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200			28,2	113
2008	к/к	МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	38
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
<b>Итого</b>				<b>20,5</b>	<b>39,7</b>	<b>83,5</b>	<b>779</b>
<b>Обед</b>							
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	9,6	7,7	19	185
2017	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) ИЗ СВИНИНЫ	120	12,7	34,1	14,2	414
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	180	6,7	6,5	43	258
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	50	0,7	2,6	3,2	46
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>31</b>	<b>51,1</b>	<b>107</b>	<b>1020</b>
<b>Всего</b>				<b>51,5</b>	<b>90,8</b>	<b>190,5</b>	<b>1799</b>

зав. производством

Ярута Ю.А.