

Согласовано

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

МЕНЮ

16 мая 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							
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
2004	265	Плов со свиной	150	13,2	29,1	26,9	422
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200			28,2	113
2004	576	овощи по сезону (помидор)	60	0,7	0;1	2,2	14
		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,5	46
Итого				15,8	30,2	76,8	646
Обед							
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	11,6	9,5	18,8	208
2017	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) ИЗ СВИНИНЫ	90	9,7	25,6	10,7	311
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	150	5,5	5,6	35,7	215
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	50	0,7	2,6	3,2	46
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200			19,4	77
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
Итого				28,8	43,5	96	897
Всего				44,6	73,7	172,8	1543

зав. производством



Смирнова С.Р.