

Согласовано

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



## МЕНЮ

19 февраля 2025 г.

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2017	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) ИЗ СВИНИНЫ	90	9,5	26,8	11,6	326
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	50	0,7	2,6	3,2	46
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	150	5,6	5,6	35,9	216
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
2004	686	чай с сахаром	200	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>17,5</b>	<b>35,6</b>	<b>75,7</b>	<b>700</b>
<b>Обед</b>							
2018	14	Суп картофельный с яйцом (с яичными хлопьями)	250	9,6	9,1	19,4	198
2004	498	биточки из мяса кур	90	14,8	20,3	14,6	300
2004	511	рис отварной	150	3,8	5,4	40	223
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2004	632	компот и свежих плодов с/м	200	0,3	0,2	44,4	183
<b>Итого</b>				<b>29,8</b>	<b>35,2</b>	<b>126,6</b>	<b>944</b>
<b>Всего</b>				<b>47,3</b>	<b>70,8</b>	<b>202,3</b>	<b>1644</b>

зав. производством

Ярута Ю.А.