

Согласовано

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



# МЕНЮ

19 марта 2025 г.

12-18 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	120	12,8	35,7	15,5	434
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	50	0,7	2,6	3,2	46
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	180	6,7	6,5	43,2	259
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
2004	686	чай с сахаром					
<b>Итого</b>			200	0,2		15	61
				<b>21,9</b>	<b>45,4</b>	<b>86,9</b>	<b>851</b>
<b>Обед</b>							
2018	14	Суп картофельный с яйцом (с яичными хлопьями)	250	9,7	9,1	19,6	200
2004	498	биточки из мяса кур	120	19,9	27	19,6	400
2004	511	рис отварной	180	4,5	6,3	48,1	268
	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>35,7</b>	<b>42,8</b>	<b>139,9</b>	<b>1091</b>
<b>Всего</b>				<b>57,6</b>	<b>88,2</b>	<b>226,8</b>	<b>1942</b>

зав. производством

Ярута Ю.А.