

Согласовано

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

Директор

# МЕНЮ

19 ноября 2024 г.

12-18 лет



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>							
1994	57	ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	250	12,2	32	28,8	453
2004	576	овощи по сезону огурец свежий	60	0,5	0,1	1,5	8
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	9,7	50
		фрукт груша					
2004	686	чай с сахаром	130	0,5	0,4	13	59
<b>Итого</b>			200	0,2		15	61
				<b>14,9</b>	<b>33,1</b>	<b>68</b>	<b>631</b>
<b>Обед</b>							
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	8,6	7,8	19	181
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	40	2,5	0,4	16,5	79
2004	632	компот из свежих плодов с/м	200	0,3	0,2	44,4	183
2004	498	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ	120	25,2	19,8	19,6	503
2004	520	Картофельное пюре	180	3,8	7,2	25,7	183
<b>Итого</b>				<b>40,4</b>	<b>35,4</b>	<b>125,2</b>	<b>1129</b>
<b>Всего</b>				<b>55,3</b>	<b>68,5</b>	<b>193,2</b>	<b>1760</b>

зав. производством

Ярута Ю.А.