

Согласовано

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



## МЕНЮ

1 апреля 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	
<b>Завтрак</b>							
1994	57	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	200	9,8	25,6	23	362
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
		фрукт груша	130	0,5	0,4	13	59
2004	686	чай с сахаром	200	0,2		15	61
2004	576	овоци по сезону огурец свежий	60	0,5	0,1	1,5	8
<b>Итого</b>				<b>12,5</b>	<b>26,7</b>	<b>62,5</b>	<b>541</b>
<b>Обед</b>							
2018	14	Суп картофельный с яйцом (с яичными хлопьями)	250	9,9	9,1	22,5	212
2008		ЙОГУРТ	200				1
	ГОСТ 26983- 86	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2004	733	оладьи с молоком сгущенным	150/30	14,2	14,5	80,5	508
2004	631	компот из свежих плодов с вит С	200	0,2	0,2	27,1	111
<b>Итого</b>				<b>25,6</b>	<b>24</b>	<b>138,3</b>	<b>872</b>
<b>Всего</b>				<b>38,1</b>	<b>50,7</b>	<b>200,8</b>	<b>1413</b>

зав. производством \_\_\_\_\_ Ярута Ю.А.