

Согласовано

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

МЕНЮ

20 марта 2025 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	
Завтрак							
1994	57	ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	250	12,2	32	28,8	453
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2004	686	чай с сахаром	200	0,2		15	61
2008		ЙОГУРТ 2.5%	200				1
	ГОСТ 27844-88	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
Итого				15,2	32,8	62	606
Обед							
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	11,7	9,5	19	210
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200			19,4	77
2002	87	плюшка новомосковская	100	10	8,1	55,7	333
2004	388	котлета рыбная	120	17,6	12,2	19,3	256
2008	333	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	3,5	5,6	28,2	178
Итого				44,1	35,6	149,8	1094
Всего				59,3	68,4	211,8	1700

зав. производством

Ярута Ю.А.