

Согласовано

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



# МЕНЮ

21 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	
<b>Завтрак</b>							
2004	498	котлета из мяса кур	120	19,9	27	19,6	400
2004	520	Картофельное пюре	180	3,9	6,4	25,6	175
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200			23,3	93
к/к	к/к	МАНДАРИН	100	0,8	0,2	7,5	38
<b>Итого</b>				<b>25,9</b>	<b>33,8</b>	<b>84,2</b>	<b>746</b>
<b>Обед</b>							
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	7,9	10,6	13,2	186
2004	265	Плов	200	25,7	57,3	44,6	798
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	40	2,9	1,2	20	102
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200			28,2	113
2015	430	Булочка "Российская"	60	4,5	5	35,3	204
<b>Итого</b>				<b>41</b>	<b>74,1</b>	<b>141,3</b>	<b>1403</b>
<b>Всего</b>				<b>66,9</b>	<b>107,9</b>	<b>225,5</b>	<b>2149</b>

зав. производством

Ярута Ю.А.