

Согласовано

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

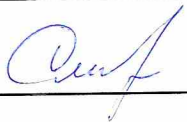
МЕНЮ

25 июня 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	
Завтрак							
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	100	15,1	14,4	10,5	231
		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,5	46
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75
2004	686	чай с сахаром и лимоном	200/5	0,2		15,2	62
2004	520	Картофельное пюре	150	3,2	5,2	21,4	145
		яшкино Баффончик Бон Тайм 20	20	0,4	3,2	15,4	92
Итого				20,7	31,7	80,3	691
Обед							
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	7,9	10,6	12,9	184
2015	260	гуляш из свинины	100	11,3	30,3	4,1	339
2004	511	рис отварной	150	3,8	5,4	40	223
		мороженое сливочное 70 гр	70		0,1	0,2	2
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
2004	634	компот из ягод с/м с вит. С	200			23,3	93
2011	412; 230464	Пицца школьная	100	11,5	15,4	31,4	311
Итого				36	62,4	121,9	1203
Всего				56,7	94,1	202,2	1894

зав. производством



Смирнова С.Р.