

Согласовано

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

## МЕНЮ

28 февраля 2025 г.

7-11 лет



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
2004	265	Плов со свининой	150	13,2	29,1	26,9	422
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200			28,2	113
		мандарин	100	0,8	0,2	7,3	37
2004	576	овощи по сезону ( помидор)	60	0,7	0,1	2,2	14
<b>Итого</b>				<b>16,2</b>	<b>30</b>	<b>74,6</b>	<b>637</b>
<b>Обед</b>							
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	11,6	9,5	18,8	208
2017	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) ИЗ СВИНИНЫ	90	9,7	25,6	10,7	311
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	150	5,5	5,6	35,7	215
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	50	0,7	2,6	3,2	46
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200			19,4	77
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
<b>Итого</b>				<b>28,8</b>	<b>43,5</b>	<b>96</b>	<b>897</b>
<b>Всего</b>				<b>45</b>	<b>73,5</b>	<b>170,6</b>	<b>1534</b>

зав. производством

Ярота Ю.А.