

Согласовано

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

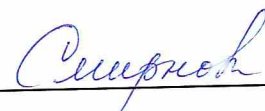
МЕНЮ

29 апреля 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
2004	576	овощи по сезону огурец свежий	60	0,5	0,1	1,5	8
	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
Итого				14,9	33,1	68,3	632
Обед							
2018	14	Суп картофельный с яйцом (с яичными хлопьями)	250	9,9	9,1	22,5	212
	ГОСТ 26983- 86	хлеб ржаной	40	2,5	0,4	16,5	79
2004	733	оладьи с молоком сгущенным	200	15,6	15,3	88,8	556
2004	631	компот из свежих плодов с вит С	200	0,2	0,2	27,1	111
		ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	200				1
Итого				28,2	25	154,9	959
Всего				43,1	58,1	223,2	1591

зав. производством



Смирнова С.Р.