

Согласовано

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

МЕНЮ

30 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							
2004	520	Картофельное пюре	180	3,8	7,2	25,7	183
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	120	18	17,4	12,6	277
		фрукт яблоко	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
Итого				23,8	33,5	71,3	683
Обед							
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	7,9	10,6	13,2	186
2015	260	гуляш из свинины	120	13,6	36,2	4,7	406
2004	511	рис отварной	180	4,5	6,3	48,1	268
	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
Итого				27,5	53,7	99,3	1004
Всего				51,3	87,2	170,6	1687

зав. производством _____ Смирнова С.Р.