

Согласовано

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



## МЕНЮ

3 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	686	чай с сахаром	200	0,2		15	61
2004	3	бутерброд с сыром б/масла	15/15	4,5	4,7	7,5	91
2015	182	каша рисовая с круглозерным рисом молочная с маслом сливочным	250	6,1	13,6	39	303
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>11,2</b>	<b>18,7</b>	<b>71,3</b>	<b>502</b>
<b>Обед</b>							
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/10	8,5	10,9	16,8	204
1994	57	ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	250	12,2	32	28,8	453
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1	8
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
2004	631	компот из свежих плодов с вит С	200	0,2	0,2	27,1	111
<b>Итого</b>				<b>24,2</b>	<b>44</b>	<b>91,9</b>	<b>867</b>
<b>Всего</b>				<b>35,4</b>	<b>62,7</b>	<b>163,2</b>	<b>1369</b>

зав. производством

Ярута Ю.А.