

Согласовано

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

## МЕНЮ

3 марта 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	
<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	235	5,7	12,7	36,6	284
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>10,8</b>	<b>17,8</b>	<b>68,9</b>	<b>483</b>
<b>Обед</b>							
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/10	8,5	10,9	16,8	204
1994	57	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ СО СВИНИНОЙ	200	9,8	25,6	23	362
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1	8
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	40	2,5	0,4	16,5	79
2004	631	компот из свежих плодов с вит С	200	0,2	0,2	27,1	111
<b>Итого</b>				<b>21,5</b>	<b>37,2</b>	<b>84,4</b>	<b>764</b>
<b>Всего</b>				<b>32,3</b>	<b>55</b>	<b>153,3</b>	<b>1247</b>

зав. производством

Ярута Ю.А.