

Согласовано

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

## МЕНЮ

5 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>							
2017	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) ИЗ СВИНИНЫ	90	9,5	26,8	11,6	326
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	50	0,7	2,6	3,2	46
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	150	5,6	5,6	35,9	216
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
2004	686	чай с сахаром	200	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>17,5</b>	<b>35,6</b>	<b>75,7</b>	<b>700</b>
<b>Обед</b>							
2018	14	Суп картофельный с яйцом (с яичными хлопьями)	250	9,6	9,1	19,4	198
2004	498	биточки из мяса кур	90	14,8	20,3	14,6	300
2004	511	рис отварной	150	3,8	5,4	40	223
2004	632	компот и свежих плодов с/м	200	0,3	0,2	44,4	183
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
<b>Итого</b>				<b>29,8</b>	<b>35,2</b>	<b>126,6</b>	<b>944</b>
<b>Всего</b>				<b>47,3</b>	<b>70,8</b>	<b>202,3</b>	<b>1644</b>

зав. производством

Ярута Ю.А.