

Согласовано

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

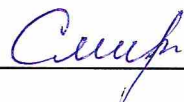
МЕНЮ

6 мая 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							
2015	260	гуляш из свинины	120	13,6	36,2	4,7	406
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ!	180	10,4	8,4	47,2	307
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,5	0,6	10	51
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,7	0,3	24,4	103
	ГОСТ 26983- 86	хлеб ржаной	40	2,5	0,4	16,5	79
2007/20 18	305/117	котлета в тесте куриная	100	13,5	14,2	36,8	328
Итого				42,2	60,1	139,6	1274
Обед							
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	6,8	9,7	13,2	172
2011	222	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	220	30,3	26,7	67,1	637
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	1,3	0,2	8,2	40
2008	1052	пирог с картошкой !	75	22,7	19,2	82,1	591
2004	686	чай с сахаром и лимоном	200/5	0,2		15,2	62
Итого				61,3	55,8	185,8	1502
Всего				103,5	115,9	325,4	2776

зав. производством



Смирнова С.Р.