

## МЕНЮ

14 марта 2025 г.

12-18 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2004	265	Плов со свининой	200	0,00	17,5	38,8	35,6	563
2004	576	овощи по сезону ( помидор)	60	0,00	0,7	0,1	2,2	14
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200	0,00			28,2	113
	ТУ10,71 11- 0024836 3077- 2016	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	0,00	1,5	0,6	10	51
2008	к/к	МАНДАРИН	100	0,00	0,8	0,2	7,5	38
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>20,5</b>	<b>39,7</b>	<b>83,5</b>	<b>779</b>
<b>Обед</b>								
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	0,00	9,6	7,7	19	185
2017	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) ИЗ СВИНИНЫ	120	0,00	12,7	34,1	14,2	414
2004	332	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ!	180	0,00	6,7	6,5	43	258
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	50	0,00	0,7	2,6	3,2	46
	ГОСТ 2077-84	хлеб ржаной	20	0,00	1,3	0,2	8,2	40
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	0,00			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>31</b>	<b>51,1</b>	<b>107</b>	<b>1020</b>
<b>Всего</b>				<b>0,00</b>	<b>51,5</b>	<b>90,8</b>	<b>190,5</b>	<b>1799</b>

зав. производством \_\_\_\_\_ Ярута Ю.А.