

Утверждаю

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

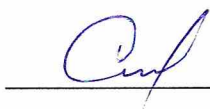
МЕНЮ

10 сентября 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	
Завтрак							
2011	297	Фрикадельки из птицы (филе)	100	1,51	1,44	1,05	23,12
2004	520	Картофельное пюре	150	3,18	6,01	21,33	152,52
2004	3	бутерброд с сыром б/масла	15/15	4,48	4,73	7,48	91,08
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,40	0,40	9,80	47,00
2004	576	овощи по сезону (огурец)	60	0,47	0,06	1,46	8,15
2004	686	чай с сахаром и лимоном	200/5	0,24	0,01	15,08	62,11
Итого				10,28	12,65	56,20	383,98
Обед							
2008	76	БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250/10	7,96	10,73	13,07	185,73
2015	260	гуляш из свинины	100	11,23	30,26	3,98	338,25
2004	511	рис отварной	150	3,81	5,34	40,01	223,35
	ГОСТ 27844- 88	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40
	ГОСТ 26983- 86	хлеб ржаной	20	1,32	0,18	8,48	40,79
2008	471	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	60	4,33	3,61	32,69	182,69
2004	634	компот из ягод с/м с вит. С	200	0,00	0,00	23,23	92,89
Итого				30,15	50,70	131,74	1 116,10
Всего				40,43	63,35	187,94	1 500,08

зав. производством



Смирнова С.Р.