

Утверждаю

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

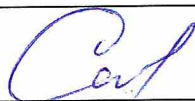
МЕНЮ

12 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							
	ГОСТ 27844- 88	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,46	0,56	9,97	50,83
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200	0,00	0,00	28,21	112,83
2004	265	Плов со свиной	150	13,10	29,09	26,81	422,13
2008	к/к	МАНДАРИН	100	0,80	0,20	7,50	38,00
2004	576	овощи по сезону (помидор)	60	0,64	0,12	2,21	13,97
Итого				16,00	29,97	74,70	637,76
Обед							
2004	139	суп картофельный с бобовыми	250	11,63	9,61	18,75	208,38
2017	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) ИЗ СВИНИНЫ	90	9,58	25,55	10,67	310,87
2004	520	Картофельное пюре	150	3,18	6,01	21,33	152,52
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	50	0,78	2,68	3,20	45,54
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	0,00	0,00	19,36	77,41
	ГОСТ 26983- 86	хлеб ржаной	20	2,57	0,34	16,45	79,13
2002	87	плюшка новомосковская	100	9,88	7,89	55,73	333,28
Итого				37,62	52,08	145,49	1 207,13
Всего				53,62	82,05	220,19	1 844,89

зав. производством



Смирнова С.Р.