

Утверждаю

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

МЕНЮ

18 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							
1994	57	Жаркое по-домашнему со свиной	200	0,96	2,56	2,21	35,79
2008		ЙОГУРТ 2,7%	180	0,03	0,03	0,10	0,77
	ГОСТ 26983- 86	хлеб ржаной	20	1,28	0,17	8,23	39,57
2004	686	чай с сахаром	200	0,19	0,00	14,93	60,46
	ГОСТ 27844- 88	БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,48	0,06	1,50	8,37
Итого				4,44	3,40	37,25	197,36
Обед							
2004	139	СУП картофельный с бобовыми	250	1,16	0,95	1,83	20,62
2008	867	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	0,00	0,00	19,36	77,41
2004	520	Картофельное пюре	150	3,18	6,01	21,33	152,52
	ГОСТ 26983- 86	хлеб ржаной	20	2,65	0,35	16,96	81,58
2011	430	БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ !	60	4,41	5,00	35,68	205,05
2004	388	котлета рыбная !	90	13,12	8,76	14,26	188,14
Итого				24,52	21,07	109,42	725,32
Всего				28,96	24,47	146,67	922,68

зав. производством

Смирнова С.Р.