



МЕНЮ

" 5 " 11 2024 г.



12-18 лет

2 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	31,21	1,90	8,90	7,70	91,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	89,94	12,90	23,30	9,50	299,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	22,58	6,60	7,60	41,90	262,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,51	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,64	3,10	0,30	20,10	95,00
Итого				149,88	24,50	40,10	88,90	786,00
Обед								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	10,04	1,40	6,10	8,30	93,00
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	10,24	3,60	4,60	18,80	144,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	77,55	16,90	10,50	35,70	305,00
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,88	0,40	0,00	10,50	44,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,30	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3,67	4,00	0,50	25,40	122,00
Итого				106,68	30,90	22,10	128,80	850,00
Полдник								
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	55	28,58	6,40	9,60	16,60	179,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)	100	34,50	0,60	0,60	15,40	72,00
Итого				94,28	12,60	15,10	41,30	356,00
Всего				350,84	68,00	77,30	259,00	1 992,00

Повар Жукова И.В.