



МЕНЮ

" 19 " 11 2024 г.

7-11 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	60	18,72	1,10	5,30	4,60	55,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	88,64	11,70	21,50	8,60	275,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	19,47	5,50	5,80	30,50	195,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,51	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	1,50	0,10	10,00	47,00
Итого				131,66	19,80	32,70	63,40	611,00
Обед								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	6,03	0,80	3,70	5,00	56,00
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	10,24	3,60	4,60	18,80	144,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170	80,31	14,40	8,90	30,40	260,00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,32	0,20	0,00	10,10	41,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,30	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	3,30	3,00	0,40	19,10	92,00
Итого				104,50	25,80	17,90	108,50	711,00
Полдник								
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40	26,34	4,60	7,00	12,10	130,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)	100	38,46	0,60	0,60	15,40	72,00
Итого				96,00	10,80	12,50	36,80	307,00
Всего				332,16	56,40	63,10	208,70	1 629,00

Повар Жукова ИВ