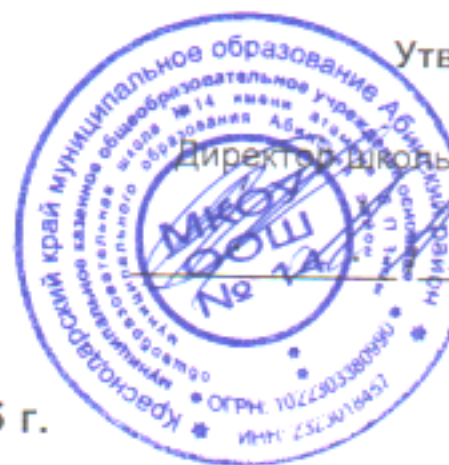
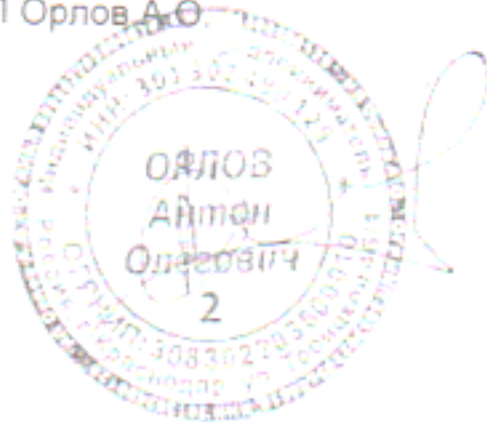


ИП Орлов А.О.



Утверждаю

Директор школы № 14

14

*Грицко*

# МЕНЮ

" 19 " 03 2025 г.

12-18 лет

3 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2005	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	66,74	35,60	24,60	29,40	492,00
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	35	10,99	2,40	2,90	18,90	111,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	21,32	0,40	0,40	9,80	47,00
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,04	0,40	0,00	10,50	44,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,16	2,30	0,20	15,10	71,00
<b>Итого</b>				<b>103,25</b>	<b>41,10</b>	<b>28,10</b>	<b>83,70</b>	<b>765,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	36,97	0,80	0,10	2,50	14,00
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	19,14	3,00	2,80	24,10	137,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	111,47	12,50	18,10	9,90	252,00
2011	145	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	180	26,24	3,90	12,70	27,50	246,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,55	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,40	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4,00	4,00	0,50	25,40	122,00
<b>Итого</b>				<b>203,77</b>	<b>27,30</b>	<b>34,50</b>	<b>119,20</b>	<b>905,00</b>
<b>Полдник</b>								
2023	63	СЛОЙКА С КЛЮКВОЙ	70	43,68	3,80	10,30	19,00	207,00
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	200	23,52	5,60	5,00	9,00	113,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	23,28	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Итого</b>				<b>90,48</b>	<b>10,30</b>	<b>15,50</b>	<b>36,10</b>	<b>363,00</b>
<b>Всего</b>				<b>397,50</b>	<b>78,70</b>	<b>78,10</b>	<b>239,00</b>	<b>2 033,00</b>

Повар

*Грицко* *Кудряшова*