

ИП Орлов А.О.

Согласовано

Директор школы №



МЕНЮ

" 2 " сентября 2022 г.

7-11 лет

5 день

5 день							
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	1	4	5,5	63
2021	19	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	60/30	8,3	13,8	6,3	181
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	120	6,5	7,8	29,6	214
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	41
Итого				19,6	26,1	79,2	628
Обед							
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	0,9	3,7	4,9	56
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	6,4	4,5	18,6	141
2021	20	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	60/30	8,9	17,5	9,1	228
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5,5	6,3	35,1	219
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,3	0,3	21,9	103
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,3	0,3	14,8	71
Итого				27,3	32,6	114,1	857
Полдник							
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	95	8,4	8	10,7	152
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,4	2,4	18,5	110
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	0,9	0,2	8,1	43
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
Итого				14,2	10,7	47,3	352
Всего				61,1	69,4	240,6	1837

Повар

(Signature)

()