

МЕНЮ

" 6 " октября 2023 г.

12-18 лет

10 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	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,40	6,10	8,30	93,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	16,90	10,50	35,70	305,00
2021	11/1	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,40	2,40	21,30	121,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	41,00
Итого				26,10	19,50	93,90	655,00
Цена за единицу услуги "завтрак" - 100,00 руб.							
Обед							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	100	1,10	0,20	3,80	24,00
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	2,80	2,90	20,20	118,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	12,90	23,30	9,50	299,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,80	11,70	44,30	321,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,00	0,30	12,70	61,00
Итого				34,20	39,00	140,20	1 048,00
Цена за единицу услуги "обед" - 120,00 руб.							
Полдник							
2023	101	ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ	140	19,80	13,40	45,00	382,00
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,40	0,00	10,50	44,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого				20,60	13,70	65,80	473,00
Цена за единицу услуги "полдник" - 77,90 руб.							
Всего				80,90	72,20	299,90	2 176,00

Повар

(Александр)