



МЕНЮ

" 11 " октября 2022 г.

12-18 лет

2 день

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	55	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕННЫМИ	100	11,09	1,5	6,1	6,6	88
2008	284	ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)	70/30	59,83	9,5	15,6	11,1	222
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	140	10,84	5,4	5,9	34,6	214
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	31,20	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,80	1,8	0,2	12,1	57
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,48	1,7	0,2	10,6	51
Итого				116,24	20,9	28,2	94,6	715
Обед								
2012	22	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ	100	11,42	1,4	6,9	8,8	104
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	14,36	2,2	5,8	13,2	116
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	66,59	20,7	26,7	36,4	468
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,65	0,4		10,5	44
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,32	4,5	0,4	29,2	138
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3,53	4	0,5	25,4	122
Итого				101,87	33,2	40,3	123,5	992
Полдник								
2008	61	РЫБА ПОД МАРИНАДОМ	120	22,87	11,8	10,8	7,6	175
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	32,50	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)	100	37,92	0,6	0,6	15,4	72
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,80	1,9	0,2	12,5	59
Итого				95,09	19,9	16,5	44,8	411
Всего				313,20	74	85	262,9	2118

Повар А.О. Орлов (В.И. Орлов)