

ИП Орлов А.О.



МЕНЮ

" 14 " февраля 2022 г.

12-18 лет

6 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								
2021	6	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	160/40	51,60	28,3	14,5	25,8	354
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	8,03	4,9	4,5	0,3	61
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	19,71	1	0,2	19,6	83
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3,95	3	3,9	29,8	167
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,54	3	0,2	19,5	92
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,66	2	0,3	12,7	61
Итого				87,49	42,2	23,6	107,7	818
Обед								
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	14,06	2,8	2,8	20,2	118
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	77,70	19	21,3	20,2	348
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,24	0,4		10,5	44
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3,42	3	3,9	29,8	167
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,66	4,5	0,4	29,2	138
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	2,66	3,3	0,4	21,2	102
Итого				102,74	33	28,8	131,1	917
Полдник								
2022	5т	ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СМЕТАНОЙ	190/10	66,64	19,9	15,8	36,2	371
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	220	21,65	6,2	5,5	9,9	124
2011	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	16,05	0,4	0,4	9,8	47
Итого				104,34	26,5	21,7	55,9	542
Всего				294,57	101,7	74,1	294,7	2277

Повар В.И. Сидоров ()