

МЕНЮ

" 29 " сентября 2022 г.

12-18 лет

4 день

4 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	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	10,07	0,8	0,1	2,5	14
2022	2т	КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	69,97	11,8	17,8	7,1	235
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	21,91	3,8	6,2	25,7	174
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	31,20	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,88	3,1	0,2	20,1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,18	1,3	0,2	8,5	41
				137,21	21,8	24,7	83,5	642
Итого								
Обед								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	9,79	1,9	8,9	7,7	119
2022	46/1	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250	13,60	2,5	6,4	16,6	136
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	110	81,07	31	7,9	0,9	200
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	13,66	4,4	6,2	47,3	264
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	40	2,35	2,6	0,4	17	82
				126,44	47,3	30,2	129,2	983
Итого								
Полдник								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	20,94	9,2	18,1	1,8	207
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	32,50	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	14,49	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	10	47
				69,37	16,7	23,5	30,9	406
Итого				333,02	85,8	78,4	243,6	2031
Всего								

Повар

(Согласовано)