

ИП Орлов А.О.

Согласовано

Директор школы № 76

MEHIO

" 6 " октября 2022 г.

12-18 лет

9 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								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	9,79	1,9	8,9	7,7	119
2022	48/1	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	70/30	78,38	13,5	21,4	8,4	280
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	140	12,77	3,2	4	29,6	167
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	31,20	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,16	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,18	1,3	0,2	8,5	41
Итого				135,48	23,2	34,9	88,9	761
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	10,07	0,8	0,1	2,5	14
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	11,54	4	5,3	23,1	157
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	230	59,12	19,8	24,8	21,8	390
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,85			9,7	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	4,68	4,9	0,4	31,6	149
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3,53	4	0,5	25,4	122
Итого				91,79	33,5	31,1	114,1	871
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
Итого				69,37	16,7	23,5	30,9	406
Всего				296,64	73,4	89,5	233,9	2038

Повар И. (Г.В.Васильев)