

ИП Орлов А.О.



МЕНЮ
" 19 " *мая* 2022 г.

0ВЗ

7-11 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								
2011	2	БУТЕРБРОДЫ С ПОВИДЛОМ	55	9,60	2,4	4,3	28,3	162
2022	7т	ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ СО СМЕТАНОЙ	150/10	75,07	18	14,3	32,7	336
2011	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	22,13	0,4	0,4	9,8	47
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,47	0,2		10,1	41
Итого				108,27	21	19	80,9	586
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ (СВЕЖИЕ, СОЛЕННЫЕ) ПО СЕЗОНУ	60	4,55	0,5	0,1	1,5	8
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	13,50	4	5,3	23	157
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	170	50,42	14,6	18,6	15,8	290
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,18	0,2		10,1	41
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,30	3,7	0,3	24,3	115
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,06	2,3	0,3	14,8	71
Итого				75,01	25,3	24,6	89,5	682
Полдник								
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	9,67	3,5	4,4		55
2011	385	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	14,52	5,3	4,6	8,8	99
2011	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	100	22,13	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	1,5	0,1	9,7	46
Итого				47,64	10,7	9,5	29,3	247
Всего				230,92	57	53,1	198,7	1515

Повар _____ (_____)