

МЕНЮ**" 11 " октября 2024 г.****12-18 лет****10 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	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	7,02	1,40	6,10	8,30	93,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	81,87	16,90	10,50	35,70	305,00
2021	11/1	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	16,57	3,40	2,40	21,30	121,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	13,47	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,02	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	1,30	0,20	8,50	41,00
Итого				123,27	26,50	19,90	103,70	702,00
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	22,22	0,80	0,10	2,50	14,00
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	10,87	1,80	5,10	10,80	97,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	86,50	12,90	23,30	9,50	299,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	14,49	9,80	11,70	44,30	321,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	26,40	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	4,16	4,20	0,30	27,60	130,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	2,70	0,40	17,00	82,00
Итого				167,28	33,20	41,10	131,30	1 026,00
Полдник								
2023	101	ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПЕЧЕНЬЕ С ТВОРОГОМ	150	38,27	10,20	3,30	32,10	283,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
Итого				69,47	15,80	8,20	41,40	388,00
Всего				360,02	75,50	69,20	276,40	2 116,00

Повар Т.М. Семененко ()