

ИП Орлов А.О.

Согласовано

Директор школы №



МЕНЮ

" 8 " 09 2022 г.

7-11 лет

9 день

9 день							
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2022	48	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	60/30	11,6	18,8	7,4	245
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	120	2,6	3,3	25,4	143
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	41
Итого				19,1	27,9	75,5	630
Обед							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	0,5	0,1	1,5	8
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5,3	23,1	157
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	190	16,2	20,7	17,9	323
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0,2		10,1	41
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,7	0,3	24,3	115
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	82
Итого				27,2	26,8	93,9	726
Полдник							
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	75	7,1	13,4	1,4	155
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
Итого				14,6	18,8	30,5	354
Всего				60,9	73,5	199,9	1710

Повар

С.С.С.С.С.

(*С.С.С.С.С.*)