

МЕНЮ

" 18" октября 2023 г.

**12-18 лет****8 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	19.71	4.10	6.10	10.60	114.00
2011	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	250	23.84	7.10	13.20	40.00	308.00
2008		ПРЯНИКИ	40	4.27	2.40	1.90	30.00	146.00
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1.86	0.40	0.00	10.50	44.00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.45	3.10	0.30	20.10	95.00
Итого				52.13	17.10	21.50	111.20	707.00
Обед								
2023	103	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	11.37	1.60	5.10	5.30	76.00
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	8.65	5.70	5.40	18.90	147.00
2005	240	ФРИКАДЕЛКИ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	34.43	14.10	6.10	9.50	150.00
2011	145	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	180	17.02	3.90	12.70	27.50	246.00
2008	411	КИСЕЛЬ	200	6.14	0.10	0.10	27.90	113.00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3.06	4.60	0.40	30.10	142.00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3.40	4.00	0.50	25.40	122.00
Итого				84.07	34.00	30.30	144.60	996.00
Полдник								
2023	63	СЛОЙКА С КЛЮКВОЙ	70	39.97	3.70	10.20	19.00	207.00
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	200	21.12	5.60	5.00	9.00	113.00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)	100	43.95	0.60	0.60	15.40	72.00
Итого				105.04	9.90	15.80	43.40	392.00
Всего				241.24	61.00	67.60	299.20	2,095.00

Повар Ткачук Т.А. (Ткачук Т.А.)