

ИП Орлов А.О.

Утверждаю

Директор школы № 31

Матюшенко Е. А,



МЕНЮ

"04" февраля 2025 г.

12-18 лет

2 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	34.23	1.90	8.90	7.70	91.00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	93.15	12.90	23.30	9.50	299.00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	25.04	6.60	7.60	41.90	262.00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3.92	0.00	0.00	9.70	39.00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2.88	3.10	0.30	20.10	95.00
Итого				159.22	24.50	40.10	88.90	786.00
Обед								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	10.79	1.40	6.10	8.30	93.00
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	15.53	3.60	4.60	18.80	144.00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	79.25	16.90	10.50	35.70	305.00
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.42	0.40	0.00	10.50	44.00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3.60	4.60	0.40	30.10	142.00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4.00	4.00	0.50	25.40	122.00
Итого				115.59	30.90	22.10	128.80	850.00
Полдник								
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	55	29.89	6.40	9.60	16.60	179.00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31.20	5.60	4.90	9.30	105.00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)	100	35.85	0.60	0.60	15.40	72.00
Итого				96.94	12.60	15.10	41.30	356.00
Всего				371.75	68.00	77.30	259.00	1,992.00

Повар Ткачук Т.А. (Ткачук Т.А.)