

ИП Орлов А.О.



Утверждаю

Директор школы № 31

Матюшенко иЕ. А.

МЕНЮ

" 18" февраля 2025 г.

7-11 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	60	20.53	1.10	5.30	4.60	55.00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	91.92	11.70	21.50	8.60	275.00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	21.60	5.50	5.80	30.50	195.00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3.92	0.00	0.00	9.70	39.00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.44	1.50	0.10	10.00	47.00
Итого				139.41	19.80	32.70	63.40	611.00
Обед								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	6.47	0.80	3.70	5.00	56.00
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	15.53	3.60	4.60	18.80	144.00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170	82.07	14.40	8.90	30.40	260.00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1.77	0.20	0.00	10.10	41.00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3.60	3.80	0.30	25.10	118.00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	3.60	3.00	0.40	19.10	92.00
Итого				113.04	25.80	17.90	108.50	711.00
Полдник								
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40	29.66	4.60	7.00	12.10	130.00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31.20	5.60	4.90	9.30	105.00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ВИНОГРАД)	100	35.87	0.60	0.60	15.40	72.00
Итого				96.73	10.80	12.50	36.80	307.00
Всего				349.18	56.40	63.10	208.70	1,629.00

Повар Ткачук Т.А. (Ткачук Т.А.)