

**МЕНЮ**

"16" февраля 2024 г.

12-18 лет

**10 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	15,65	1,40	6,10	8,30	93,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	75,39	16,90	10,50	35,70	305,00
2021	11/1	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	11,44	3,40	2,40	21,30	121,00
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
<b>Итого</b>				<b>106,82</b>	<b>26,10</b>	<b>19,50</b>	<b>93,90</b>	<b>655,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	100	25,25	1,10	0,20	3,80	24,00
2011	103	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	10,38	2,80	2,90	20,20	118,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	58,49	12,90	23,30	9,50	299,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	15,46	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	60	3,78	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,65	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>				<b>141,41</b>	<b>34,20</b>	<b>39,00</b>	<b>140,20</b>	<b>1 048,00</b>
<b>Полдник</b>								
2023	101	ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ	140	45,00	19,80	13,40	45,00	382,00
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,91	0,40	0,00	10,50	44,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	100	39,17	0,40	0,30	10,30	47,00
<b>Итого</b>				<b>86,08</b>	<b>20,60</b>	<b>13,70</b>	<b>65,80</b>	<b>473,00</b>
<b>Всего</b>				<b>334,31</b>	<b>80,90</b>	<b>72,20</b>	<b>299,90</b>	<b>2 176,00</b>

Повар Шенкаренко (Н.Н.Шенкаренко)