

**МЕНЮ****"27" февраля 2024 г.****7-11 лет****7 день**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	18,66	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	60,21	13,40	16,80	6,90	231,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,68	3,30	5,30	22,30	137,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	26,40	1,00	0,20	20,20	86,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,27	2,30	0,20	15,10	71,00
<b>Итого</b>				<b>133,22</b>	<b>20,50</b>	<b>22,40</b>	<b>66,00</b>	<b>533,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	60	20,45	0,70	0,10	2,30	14,00
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	11,03	3,60	4,60	18,80	144,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	83,08	11,40	16,70	9,00	232,00
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	150	12,26	3,40	4,30	31,60	179,00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,37	0,20	0,00	10,10	41,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,27	2,30	0,20	15,10	71,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,98	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>				<b>132,44</b>	<b>23,60</b>	<b>26,20</b>	<b>99,60</b>	<b>742,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	23,36	4,10	6,10	10,60	114,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	33,80	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	100	39,17	0,40	0,30	10,30	47,00
<b>Итого</b>				<b>96,33</b>	<b>10,10</b>	<b>11,30</b>	<b>30,20</b>	<b>266,00</b>
<b>Всего</b>				<b>361,99</b>	<b>54,20</b>	<b>59,90</b>	<b>195,80</b>	<b>1 541,00</b>

Повар Шенкаренко (Н.Н. Шенкаренко)