

ИП Орлов А.О.



## МЕНЮ

" 18 " 10 2024 г.

12-18 лет

5 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	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	235	22,62	6,70	12,00	35,80	278,00
2021	11/1	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	16,57	3,40	2,40	21,30	161,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	13,47	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,78	3,80	0,30	25,10	118,00
<b>Итого</b>				<b>56,44</b>	<b>14,30</b>	<b>15,10</b>	<b>92,00</b>	<b>564,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	100	15,16	1,10	0,20	3,80	24,00
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	10,87	1,80	5,10	10,80	97,00
2011	269	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	82,19	15,80	24,50	12,60	333,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	20,09	6,60	7,60	41,90	262,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	26,40	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,78	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,98	2,00	0,30	12,70	47,00
<b>Итого</b>				<b>160,47</b>	<b>32,10</b>	<b>38,20</b>	<b>126,50</b>	<b>878,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	10,13	5,00	4,50	0,30	61,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	30,75	7,00	8,90	0,00	109,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	100	32,64	0,40	0,30	10,30	47,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,83	1,00	0,10	6,40	31,00
<b>Итого</b>				<b>105,55</b>	<b>19,00</b>	<b>18,70</b>	<b>26,30</b>	<b>353,00</b>
<b>Всего</b>				<b>322,46</b>	<b>65,40</b>	<b>72,00</b>	<b>244,80</b>	<b>1 895,00</b>

Повар А.И.Иванов (Шеф-повар И.И.Иванов)