

**МЕНЮ**

"18" марта 2024 г.

12-18 лет

1 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	21,02	4,10	6,10	10,60	114,00
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА	235	28,55	6,60	12,20	47,30	326,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	8,86	2,30	2,90	22,30	125,00
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,91	0,40	0,00	10,50	44,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,78	3,80	0,30	25,10	118,00
Итого				64,12	17,20	21,50	115,80	727,00
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	100	25,25	1,10	0,20	3,80	24,00
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	13,58	2,20	5,80	13,10	116,00
2011	260	ГУЛЯШ	100	81,78	15,00	17,20	3,60	229,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	22,81	3,80	6,20	25,70	174,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,44	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,78	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3,30	4,00	0,50	25,40	122,00
Итого				153,94	30,70	30,30	111,40	846,00
Полдник								
2023	55	БАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ	140	50,35	24,40	15,40	58,20	472,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ	20	6,20	1,50	2,00	14,90	83,00
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,91	0,40	0,00	10,50	44,00
Итого				58,46	26,30	17,40	83,60	599,00
Всего				276,52	74,20	69,20	310,80	2 172,00

 Повар Шенкаренко (Н.Н. Шенкаренко)