

**МЕНЮ**

"17" октября 2023 г.

7-11 лет

**7 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	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	8,18	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	58,17	13,40	16,60	6,90	231,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	24,74	3,30	5,30	22,30	137,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	20,20	88,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,16	2,30	0,20	15,10	71,00
<b>Итого</b>				<b>122,05</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	9,09	0,70	0,10	2,30	14,00
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	11,34	3,60	4,60	18,80	144,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	81,93	11,40	16,70	9,00	232,00
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	150	12,40	3,40	4,30	31,60	178,00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,34	0,20	0,00	10,10	41,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,16	2,30	0,20	15,10	71,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,76	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>				<b>120,02</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	20,00	4,10	6,10	10,60	114,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	35,75	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	100	41,67	0,40	0,30	10,30	47,00
<b>Итого</b>				<b>97,42</b>	<b>10,10</b>	<b>11,30</b>	<b>30,20</b>	<b>266,00</b>
<b>Всего</b>				<b>339,49</b>	<b>54,20</b>	<b>59,90</b>	<b>195,80</b>	<b>1 541,00</b>

Повар Шенкаренко (Н.Н.Шенкаренко)