

Утверждаю

ИП Орлов А.О.

Директор школы №59

/В.С.Галенко/

МЕНЮ

"20" октября 2022 г.

7-11 лет

9 день

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	5,88	1,1	5,3	4,6	71
2022	48	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	60/30	75,26	11,6	18,8	7,4	245
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	120	10,89	2,6	3,3	25,4	143
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	31,20	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	10	47
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,18	1,3	0,2	8,5	41
Итого				125,85	19,1	27,9	75,5	630
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	7,28	0,5	0,1	1,5	8
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	11,85	4	5,3	23,1	157
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	190	56,33	16,2	20,7	17,9	323
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	1,25	0,2		10,1	41
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,60	3,8	0,3	25,1	118
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,35	2,6	0,4	17	82
Итого				82,66	27,3	26,8	94,7	729
Полдник								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	75	23,68	7	13,4	1,4	155
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	32,50	5,8	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	14,49	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,5	0,1	10	47
Итого				72,11	14,5	18,8	30,5	354
Всего				280,62	60,9	73,5	200,7	1713

Повар Шенкаренко (Н.Н.Шенкаренко)