

**МЕНЮ**

"13" октября 2023 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>								
2023	103	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	10,99	1,60	5,10	5,30	76,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	69,13	16,90	10,50	35,70	305,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,39	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,88	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,18	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>87,57</b>	<b>22,90</b>	<b>16,10</b>	<b>79,30</b>	<b>556,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	100	11,11	1,10	0,20	3,80	24,00
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	8,65	5,70	5,40	18,90	147,00
2011	269	БИТОНКИ ОСОБЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	66,23	15,80	24,50	12,60	333,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	15,57	6,60	7,60	41,90	262,00
2011	369	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,60	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,98	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>134,94</b>	<b>36,10</b>	<b>38,50</b>	<b>135,40</b>	<b>1 032,00</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	20	2,40	1,50	2,00	14,90	83,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	16,77	4,60	5,90	0,00	73,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	35,75	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	120	42,00	0,50	0,40	12,40	56,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,47	2,00	0,30	12,70	61,00
<b>Итого</b>				<b>98,39</b>	<b>14,20</b>	<b>13,50</b>	<b>49,30</b>	<b>378,00</b>
<b>Всего</b>				<b>320,90</b>	<b>73,20</b>	<b>68,10</b>	<b>264,00</b>	<b>1 966,00</b>

Повар

Н.Н.Шенкаренко)