

**МЕНЮ****"14" сентября 2023 г.****12-18 лет****4 день**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	0,80	0,10	2,50	14,00
2023	81	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (100/20)	120	22,70	7,10	2,20	164,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,80	6,20	25,70	174,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>33,40</b>	<b>14,10</b>	<b>83,60</b>	<b>594,00</b>
Цена за единицу услуги "завтрак" - 100,00 руб.							
<b>Обед</b>							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,90	8,90	7,70	91,00
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,90	5,70	14,30	120,00
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	23,20	23,40	0,40	305,00
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	0,60	1,10	2,40	25,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	9,80	11,70	44,30	321,00
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,40	0,00	10,50	44,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,40	17,00	82,00
<b>Итого</b>				<b>46,10</b>	<b>51,60</b>	<b>126,70</b>	<b>1 130,00</b>
Цена за единицу услуги "обед" - 120,00 руб.							
<b>Полдник</b>							
2023	101	ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ	140	19,80	13,40	45,00	382,00
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,40	0,00	10,50	44,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	0,90	0,20	8,10	43,00
<b>Итого</b>				<b>21,10</b>	<b>13,60</b>	<b>63,60</b>	<b>469,00</b>
Цена за единицу услуги "полдник" - 77,90 руб.							
<b>Всего</b>				<b>100,60</b>	<b>79,30</b>	<b>273,90</b>	<b>2 193,00</b>

Повар Шенкаренко (Н.Н. Шенкаренко)