

МЕНЮ
"4" июня 2025 г.
12 -18 лет



Утверждаю
 Директор школы №59
 Титова М.В.

3 день

3 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								
	206-2017	Макароны отварные	100	10,00	3,64	3,35	17,60	113,08
	294/331- 2017	Котлета рубленая из птицы с соусом	90	40,64	5,12	7,67	16,94	174,16
	382-2017	Какао с молоком	180	11,84	3,40	0,60	23,40	112,60
	пром	Хлеб пшеничный Йодир.	24	1,68	1,90	0,24	11,59	56,11
Итого			394	64,16	14,06	11,86	69,53	455,95
Обед								
	71-2017	Овощи натуральные (огурец)	30	3,78	0,24	0,03	0,86	4,50
	151-2004	Суп рисовый с мясом	195	30,9	5,18	3,18	10,19	102,33
	229-2017	Рыба тушеная с овощами	80	47,99	7,80	3,96	3,04	84,00
	520-2004	Пюре картофельное	100	20,07	1,75	4,59	12,09	105
	389 -2017	Сок фруктовый	200	12,3	0,00	0,00	20,20	92,00
	338-2017	Фрукты, ягоды свежие (клубника)	100	63	0,9	0,1	0,5	45
	пром	Хлеб пшеничный Йодир.	24	1,68	1,9	0,24	11,59	56,11
	пром	Хлеб ржаной	30	2,15	1,69	0,38	14,83	68,98
Итого			759	181,87	19,46	12,48	73,30	557,92

Повар  (Н.Н. Шенкаренко)