



МЕНЮ

"21" сентября 2023 г.

12-18 лет

9 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,90	8,90	7,70	91,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	12,50	18,10	9,90	252,00
2023	51/1	КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ	180	7,60	5,70	44,50	259,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,30	0,20	15,10	71,00
Итого				25,30	33,10	96,80	756,00
Цена за единицу услуги "завтрак" - 100,00 руб.							
Обед							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	0,80	0,10	2,50	14,00
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	2,80	4,50	23,90	148,00
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	230	16,60	16,00	20,00	285,00
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	200	5,60	5,00	9,00	113,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	5,00	0,40	32,60	154,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4,00	0,50	25,40	122,00
Итого				34,80	26,50	113,40	836,00
Цена за единицу услуги "обед" - 120,00 руб.							
Полдник							
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	50	5,80	8,80	15,10	163,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	0,90	0,20	8,10	43,00
Итого				12,30	13,90	32,50	311,00
Цена за единицу услуги "полдник" - 77,90 руб.							
Всего				72,40	73,50	242,70	1 903,00

Повар

(Н.Н.Шенкаренко)