



МЕНЮ

"21" сентября 2023 г.

7-11 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	60	1,10	5,30	4,60	55,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	11,40	16,70	9,00	232,00
2023	51	КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ	150	6,30	4,70	37,10	216,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,10	10,00	47,00
Итого				21,30	27,00	80,30	633,00
Цена за единицу услуги "завтрак" - 95,00 руб.							
Обед							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	0,50	0,10	1,50	8,00
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	2,80	4,50	23,90	148,00
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	170	12,20	11,40	14,80	211,00
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	180	5,00	4,50	8,10	102,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,30	0,40	21,20	102,00
Итого				28,40	21,30	99,60	713,00
Цена за единицу услуги "обед" - 115,00 руб.							
Полдник							
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4,10	6,10	10,60	114,00
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				10,60	11,20	28,00	262,00
Цена за единицу услуги "полдник" - 75,00 руб.							
Всего				60,30	59,50	207,90	1 608,00

Повар Шенкаренко (Н.Н.Шенкаренко)