

**МЕНЮ**

"3" мая 2023 г.

12-18 лет

**3 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	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4	6,1	10,5	114
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА	235	6,6	12,1	47,3	326
2008		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	110
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,4		10,5	44
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118
<b>Итого</b>				<b>16,6</b>	<b>19,9</b>	<b>115,9</b>	<b>712</b>
Цена за единицу услуги "завтрак" - 100,00 руб.							
<b>Обед</b>							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	0,8	0,1	2,5	14
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ И ТОМАТОМ	250	2,8	2,9	24	133
2017	284	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	230	24,3	19,9	29,5	516
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,8	0,4	30,1	142
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>				<b>36,5</b>	<b>23,8</b>	<b>121,2</b>	<b>966</b>
Цена за единицу услуги "обед" - 120,00 руб.							
<b>Полдник</b>							
2023	63	СЛОЙКА С КЛЮКВОЙ	70	3,5	10,1	18,9	204
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	200	5,6	5	9	113
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	0,9	0,2	8,1	43
<b>Итого</b>				<b>10</b>	<b>15,3</b>	<b>36</b>	<b>360</b>
Цена за единицу услуги "полдник" - 77,90 руб.							
<b>Всего</b>				<b>63,1</b>	<b>59</b>	<b>273,1</b>	<b>2038</b>

Повар

(Н.Н.Шенкаренко)