



# МЕНЮ

"4" мая 2023 г.

12-18 лет

4 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	0,8	0,1	2,5	14
2005	235	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	17,5	16,3	10,1	257
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,2	25,7	174
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	41
<b>Итого</b>				<b>27,5</b>	<b>23,2</b>	<b>86,5</b>	<b>664</b>
Цена за единицу услуги "завтрак" - 100,00 руб.							
<b>Обед</b>							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,9	8,9	7,7	119
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	2,8	5,7	14,3	120
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	23,2	23,4	0,5	305
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	0,5	1,1	2,5	26
2021	3/1	РИС С ОВОЩАМИ	180	3,9	5,2	38	215
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,4		10,5	44
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,6	0,4	30,1	142
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	82
<b>Итого</b>				<b>39,9</b>	<b>45,1</b>	<b>120,6</b>	<b>1053</b>
Цена за единицу услуги "обед" - 120,00 руб.							
<b>Полдник</b>							
2008		ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	2	14,9	83
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	4,6	5,9		73
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	120	0,5	0,4	12,4	56
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61
<b>Итого</b>				<b>14,2</b>	<b>13,5</b>	<b>49,3</b>	<b>378</b>
Цена за единицу услуги "полдник" - 77,90 руб.							
<b>Всего</b>				<b>81,6</b>	<b>81,8</b>	<b>256,4</b>	<b>2095</b>

Повар Шенкаренко (Н.Н.Шенкаренко)