

# МЕНЮ

"4" апреля 2023 г.

12-18 лет

## 2 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,9	8,9	7,7	119
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	12,9	23,4	9,5	299
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	6,5	7,6	41,5	260
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	63
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,2	12,5	59
<b>Итого</b>				<b>24,2</b>	<b>40,3</b>	<b>90,8</b>	<b>820</b>
Цена за единицу услуги "завтрак" - 100,00 руб.							
<b>Обед</b>							
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,5	6,1	8,2	93
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5,3	23	157
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	16,9	10,5	35,7	305
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,4		10,5	44
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,6	0,4	30,1	142
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>				<b>31,8</b>	<b>23,2</b>	<b>142,7</b>	<b>910</b>
Цена за единицу услуги "обед" - 120,00 руб.							
<b>Полдник</b>							
2008		ПРЯНИКИ	20	1,2	0,9	15	73
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 (ВИНОГРАД)	120	0,7	0,7	18,5	86
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,7	0,2	10,6	51
<b>Итого</b>				<b>13,8</b>	<b>12,6</b>	<b>53,4</b>	<b>388</b>
Цена за единицу услуги "полдник" - 77,90 руб.							
<b>Всего</b>				<b>69,8</b>	<b>76,1</b>	<b>286,9</b>	<b>2118</b>

Повар (Н.Н.Шенкаренко)