

**МЕНЮ****"3" апреля 2023 г.****12-18 лет****1 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>							
2005	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	35,6	24,7	23,2	467
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,8	3,3	21,5	127
2021	12/1	КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,4	3,5	24,8	150
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>				<b>45,5</b>	<b>32,1</b>	<b>94,4</b>	<b>862</b>
Цена за единицу услуги "завтрак" - 100,00 руб.							
<b>Обед</b>							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	100	1,1	0,2	3,8	24
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	2,2	5,8	13,2	116
2011	260	ГУЛЯШ	100	15	17,1	3,7	229
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,2	25,7	174
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	39
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>30,7</b>	<b>30,2</b>	<b>111,6</b>	<b>846</b>
Цена за единицу услуги "обед" - 120,00 руб.							
<b>Полдник</b>							
2023	55/1	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ	140	23,7	18,4	37,5	414
2008		ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	2	14,9	83
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,4		10,5	44
<b>Итого</b>				<b>25,6</b>	<b>20,4</b>	<b>62,9</b>	<b>541</b>
Цена за единицу услуги "полдник" - 77,90 руб.							
<b>Всего</b>				<b>101,8</b>	<b>82,7</b>	<b>268,9</b>	<b>2249</b>

Повар

(Н.Н.Шенкаренко)