

**МЕНЮ**

"27" апреля 2023 г.

12-18 лет

9 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>							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	1,9	8,9	7,7	119
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	12,5	18,1	9,9	252
2023	51/1	КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ	180	7,6	5,8	44,4	259
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>				<b>25,3</b>	<b>33,2</b>	<b>96,7</b>	<b>784</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
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5,3	23	157
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	14,4	13,9	17,4	248
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	200	5,6	5	9	113
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	5	0,4	32,6	154
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>				<b>33,8</b>	<b>25,2</b>	<b>109,9</b>	<b>808</b>
Цена за единицу услуги "обед" - 120,00 руб.							
<b>Полдник</b>							
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	50	5,8	8,7	15,1	163
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	0,9	0,2	8,1	43
<b>Итого</b>				<b>12,3</b>	<b>13,8</b>	<b>32,5</b>	<b>311</b>
Цена за единицу услуги "полдник" - 77,90 руб.							
<b>Всего</b>				<b>71,4</b>	<b>72,2</b>	<b>239,1</b>	<b>1903</b>

 Повар Шенкаренко (Н.Н.Шенкаренко)