

**МЕНЮ****"10" февраля 2023 г.****12-18 лет****5 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,71	1,5	6,8	9,2	105
2021	23	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	40,71	9,7	15,7	7,1	208
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	18,12	9,9	11,6	44,3	321
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	29,40	1	0,2	19,6	63
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,27	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	1,3	0,2	8,5	41
Итого				101,53	25,7	34,7	103,8	829
Обед								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	7,05	1,5	6,1	8,2	93
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	16,81	6,4	4,5	18,5	140
2021	24	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	110	44,50	10,7	22	10,9	284
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	10,99	6,5	7,6	41,5	260
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,01			9,7	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,27	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,98	2	0,3	12,7	61
Итого				86,61	29,4	40,7	116,6	948
Полдник								
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	125	23,06	11,2	10,5	14,3	201
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	8,31	3,4	2,4	18,5	110
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	30,24	0,9	0,2	8,1	43
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,90	1,9	0,2	12,5	59
Итого				63,51	17,4	13,3	53,4	413
Всего				251,65	72,5	88,7	273,8	2190

 Повар Шенкаренко (Н.Н.Шенкаренко)