

**МЕНЮ****"14" февраля 2023 г.****12-18 лет****7 день**

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2012	22	САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ	100	11,82	1,4	6,9	8,8	104
2022	10г	ПТИЦА ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	100	53,65	14,1	19,7	3,2	245
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	11,02	6,5	7,6	41,5	260
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	29,40	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,27	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,66	1,7	0,2	10,6	51
<b>Итого</b>				<b>109,82</b>	<b>27</b>	<b>34,8</b>	<b>98,8</b>	<b>814</b>
<b>Обед</b>								
2022	82	ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ МОРКОВЬ НАРЕЗАННАЯ (МОРКОВНЫЕ ПАЛОЧКИ)	100	8,00	1,3	0,1	6,9	35
2022	4г	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	16,92	3	4	24,2	147
2022	2г	КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ" С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	100	65,04	11,8	17,8	7,1	236
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	18,12	9,9	11,6	44,3	321
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	200	21,42	5,6	5	9	113
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,02	3,1	0,2	20,1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,30	3,3	0,4	21,2	102
<b>Итого</b>				<b>135,82</b>	<b>38</b>	<b>39,1</b>	<b>132,8</b>	<b>1048</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПРЯНИКИ	50	4,88	3	2,4	37,5	183
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	33,00	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	200	40,30	1,8	0,4	16,2	86
<b>Итого</b>				<b>78,18</b>	<b>10,4</b>	<b>7,7</b>	<b>63</b>	<b>374</b>
<b>Всего</b>				<b>323,82</b>	<b>75,4</b>	<b>81,6</b>	<b>294,6</b>	<b>2236</b>

Повар Шенкаренко (Н.Н.Шенкаренко)