

ИП Пономаренко Р.А.



Согласовано

Директор школы № 5

МЕНЮ

" 08 " 09 2022 г.

12-18 лет

9 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	7,68	1,9	8,9	7,7	119
2022	48/1	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	70/30	68,01	13,5	21,4	8,4	280
2021	3	РИС С ОВОЩАМИ	140	11,06	3,2	4	29,6	167
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	31,20	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,73	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,28	1,3	0,2	8,5	41
Итого				120,96	23,2	34,9	88,9	761
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	8,16	0,8	0,1	2,5	14
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	8,36	4	5,3	23,1	157
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	230	58,51	19,8	24,8	21,8	390
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,68			9,7	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	3,28	4,9	0,4	31,6	149
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3,36	4	0,5	25,4	122
Итого				84,35	33,5	31,1	114,1	871
Полдник								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	20,78	9,3	18,1	1,8	207
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	32,50	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	10,63	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,15	1,5	0,1	10	47
Итого				65,06	16,8	23,5	30,9	406
Всего				270,37	73,5	89,5	233,9	2038

Повар

Иванов (Иванов)