

Утверждаю

ИП Пономаренко Р.А.



Директор школы № 6

И. И. Каннигад

МЕНЮ

" 28 " *декабря* 2023 г.

12-18 лет

4 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	11,82	0,80	0,10	2,50	14,00
2023	81	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (100/20)	120	62,24	22,70	7,10	2,20	164,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	26,25	3,80	6,20	25,70	174,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,06	3,80	0,30	25,10	118,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,36	1,30	0,20	8,50	41,00
Итого				133,53	33,40	14,10	83,60	594,00
Обед								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	12,43	1,90	8,90	7,70	91,00
2011	113	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	250	3,53	2,90	5,70	14,30	120,00
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	66,30	23,20	23,40	0,40	305,00
2011	331	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331	30	1,83	0,60	1,10	2,40	25,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	14,85	9,80	11,70	44,30	321,00
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,89	0,40	0,00	10,50	44,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,06	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,26	2,70	0,40	17,00	82,00
Итого				106,15	46,10	51,60	126,70	1 130,00

Повар _____

Евг (Ев Генрих)