

Утверждаю

Директор школы № 6



МЕНЮ

" 13 " февраля 2024 г.

12-18 лет

7 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	28,89	0,80	0,10	2,50	14,00
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	69,54	14,70	17,90	7,70	250,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,06	3,80	6,20	25,70	174,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	26,40	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,45	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,36	1,30	0,20	8,50	41,00
Итого				156,70	24,70	24,90	84,10	657,00
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	100	25,25	1,10	0,20	3,80	24,00
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	11,03	3,60	4,60	18,80	144,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	85,52	12,50	18,10	9,90	252,00
2021	3/1	РИС С ОВОЩАМИ	180	14,75	4,00	5,20	38,00	215,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,44	0,00	0,00	9,70	39,00
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				145,31	28,50	28,90	127,30	898,00

Повар _____

Евг (Ев Стадур)