

Утверждаю

Директор школы № 6

# МЕНЮ

" 21 " февраля 2024 г.

7-11 лет

3 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2005	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	63,86	24,10	8,30	25,50	277,00
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	30	7,96	2,10	2,50	16,20	95,00
2021	12	КАКАО С МОЛОКОМ	200	14,43	4,20	3,30	14,90	108,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	13,46	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,22	1,50	0,10	10,00	47,00
<b>Итого</b>				<b>100,93</b>	<b>32,30</b>	<b>14,60</b>	<b>76,40</b>	<b>574,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	20,00	0,50	0,10	1,50	8,00
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	15,54	2,80	4,50	23,90	148,00
2023	83	БЕФСТРОГАНОВ	90	37,41	10,00	17,10	3,60	200,00
2011	145	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	150	15,69	3,30	10,60	22,90	205,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,44	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,45	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,71	2,70	0,40	17,00	82,00
<b>Итого</b>				<b>97,24</b>	<b>22,40</b>	<b>33,00</b>	<b>98,70</b>	<b>777,00</b>

Повар

*Евгений*

*Евгений В. Давыдов*

