

ИП Пономаренко Р.А.



# МЕНЮ

" 24 " сентября 2024 г.

7-11 лет

9 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>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	20,01	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	105,10	11,40	16,70	9,00	232,00
2023	51	КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ	150	15,46	6,40	7,90	37,20	245,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	26,40	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	1,50	0,10	10,00	47,00
<b>Итого</b>				<b>168,29</b>	<b>20,80</b>	<b>25,00</b>	<b>77,30</b>	<b>615,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	60	12,27	0,70	0,10	2,30	14,00
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	13,02	3,00	2,80	24,10	137,00
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	170	57,08	12,20	11,40	14,80	211,00
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	180	21,53	5,00	4,50	8,10	102,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,96	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,67	3,30	0,40	21,20	102,00
<b>Итого</b>				<b>111,53</b>	<b>28,80</b>	<b>19,60</b>	<b>100,60</b>	<b>708,00</b>

Повар В.В. Райсман ( В.В. Райсман )