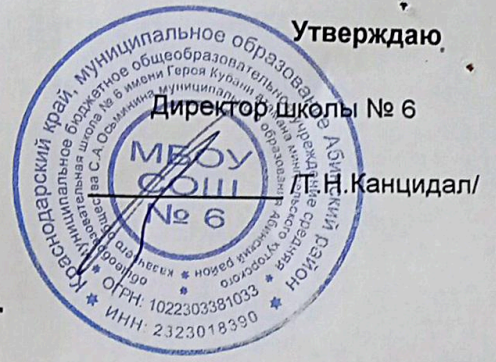


ИП Пономаренко Р.А.



# МЕНЮ

"20" ноября 2024 г.

7-11 лет

## 3 день

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2005	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	65,60	26,70	18,50	21,30	366,00
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	25	7,15	1,80	2,10	13,50	80,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	13,47	0,40	0,40	9,80	47,00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,31	0,20	0,00	10,10	41,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,66	1,90	0,20	12,60	59,00
<b>Итого</b>				<b>89,19</b>	<b>31,00</b>	<b>21,20</b>	<b>67,30</b>	<b>593,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	20,01	0,50	0,10	1,50	8,00
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	13,02	3,00	2,80	24,10	137,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	105,10	11,40	16,70	9,00	232,00
2011	145	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	150	15,36	3,30	10,60	22,90	205,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,41	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,64	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	2,57	2,30	0,30	14,80	71,00
<b>Итого</b>				<b>162,11</b>	<b>23,60</b>	<b>30,80</b>	<b>102,10</b>	<b>787,00</b>

Повар Зименко И.Р.