

МЕНЮ

" 7 " 02 2025 г.

7-11 лет

5 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	
Завтрак								
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	200	32,64	5,70	10,20	30,20	235,00
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	18,91	3,40	2,40	17,50	106,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	21,32	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,52	2,70	0,20	17,60	83,00
Итого				75,39	12,20	13,20	75,10	471,00
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	60	20,45	0,70	0,10	2,30	14,00
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	15,90	1,80	5,10	10,80	97,00
2011	269	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	77,90	14,30	22,60	11,40	306,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	21,60	5,50	5,80	30,50	195,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,88	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
Итого				169,13	27,70	34,30	103,20	831,00
Полдник								
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,15	5,00	4,50	0,30	61,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	100	33,94	0,40	0,30	10,30	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,08	1,10	0,10	7,50	36,00
Итого				78,37	12,10	9,80	27,40	249,00
Всего				322,89	52,00	57,30	205,70	1 551,00

Повар

Чернышова Е.А.