

**МЕНЮ**

" 15 " февраля 2024 г.

12-18 лет**9 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	25,21	1,90	8,90	7,70	91,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	85,08	12,50	18,10	9,90	252,00
2011	139	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	35,32	4,20	7,20	12,20	134,00
2011	389	СОК ОВОЩНОЙ (ТОМАТНЫЙ)	200	26,40	1,90	0,20	5,60	35,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,30	3,30	0,40	21,20	102,00
Итого				175,31	23,80	34,80	56,60	614,00
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	22,22	0,80	0,10	2,50	14,00
2022	4	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ	250	14,01	2,80	2,90	23,90	133,00
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	68,83	17,00	21,70	17,90	336,00
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР)	200	15,08	5,80	5,00	8,00	106,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6,05	6,60	0,90	42,40	204,00
Итого				126,19	33,00	30,60	94,70	793,00
Всего				301,50	56,80	65,40	151,30	1 407,00

Повар _____ Н. В. Аколян