

ИП Орлов А.О.

Утверждаю
Директор МБОУ ООШ № 38
И. А. Сумина

МЕНЮ

" 19 " марта 2024 г.

12-18 лет

2 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	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	76,04	12,90	23,30	9,50	299,00
2011	1711	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	22,71	9,80	11,70	44,30	321,00
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				153,66	29,80	44,50	88,30	848,00
Обед								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	11,18	1,40	6,10	8,30	93,00
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	250	15,72	3,60	2,90	19,20	117,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	63,35	20,70	26,60	36,20	468,00
2021	8/1	ЧАЙ	200	0,99	0,40	0,00	0,80	5,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	12,56	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6,05	6,60	0,90	42,40	204,00
Итого				109,85	33,10	36,90	116,70	934,00
Всего				263,51	62,90	81,40	205,00	1 782,00

Повар  Н.В. Акопян