

**МЕНЮ**" 12 " марта 2024 г.**12-18 лет****7 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	100	23,33	0,80	0,10	2,50	14,00
2011	297	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	65,49	14,70	17,90	7,70	250,00
2011	171.1	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	60	3,96	4,00	0,50	25,40	122,00
Итого				141,89	31,20	30,40	85,50	742,00
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	100	25,25	1,10	0,20	3,80	24,00
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	250	15,72	3,60	2,90	19,20	117,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	66,99	12,50	18,10	9,90	252,00
2011	171.4	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕННАЯ	180	19,69	7,60	10,80	46,20	312,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,55	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	90	5,94	6,00	0,80	38,20	184,00
Итого				136,14	30,80	32,80	117,30	889,00
Всего				278,03	62,00	63,20	202,80	1 631,00

Повар  Н.В. Акоюн