



**МЕНЮ**  
" 24 " сентября 2024 г.

**7-11 лет**

**10 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	6,03	0,80	3,70	5,00	56,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170	80,28	14,40	8,90	30,40	260,00
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	16,56	3,40	2,40	17,50	106,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	13,47	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	1,50	0,10	10,00	47,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,46	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>119,12</b>	<b>21,80</b>	<b>15,70</b>	<b>81,20</b>	<b>557,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	20,01	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	10,86	1,80	5,10	10,80	97,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	88,67	11,70	21,50	8,60	275,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	12,06	8,20	9,70	37,00	268,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	26,40	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,64	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,46	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>162,10</b>	<b>27,60</b>	<b>37,10</b>	<b>106,10</b>	<b>867,00</b>
<b>Полдник</b>								
2023	101	ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ	100	45,86	8,20	3,00	30,00	249,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
<b>Итого</b>				<b>77,06</b>	<b>13,80</b>	<b>7,90</b>	<b>39,30</b>	<b>354,00</b>
<b>Всего</b>				<b>358,28</b>	<b>63,20</b>	<b>60,70</b>	<b>226,60</b>	<b>1 778,00</b>

Повар \_\_\_\_\_ (Т.Д.Нелень)