



**МЕНЮ**

" 15 " 09 2023 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	
<b>Завтрак</b>								
2023	103	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	10,99	1,60	5,10	5,30	76,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170	67,22	14,40	8,90	30,40	260,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,39	0,00	0,00	9,70	39,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,60	3,80	0,30	25,10	118,00
<b>Итого</b>				<b>85,20</b>	<b>19,80</b>	<b>14,30</b>	<b>70,50</b>	<b>493,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	60	9,09	0,70	0,10	2,30	14,00
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	8,65	5,70	5,40	18,90	147,00
2011	269	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	69,78	14,30	22,60	11,40	306,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	13,43	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	35	2,06	2,30	0,30	14,80	71,00
<b>Итого</b>				<b>134,69</b>	<b>32,60</b>	<b>34,70</b>	<b>117,60</b>	<b>911,00</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	4,50	2,30	2,90	22,30	125,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	35,75	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУША)	100	41,67	0,40	0,30	10,30	47,00
<b>Итого</b>				<b>81,92</b>	<b>8,30</b>	<b>8,10</b>	<b>41,90</b>	<b>277,00</b>
<b>Всего</b>				<b>301,81</b>	<b>60,70</b>	<b>57,10</b>	<b>230,00</b>	<b>1 681,00</b>

Повар

( *Александр* )

