

ИП Пономаренко Р.А.



Утверждаю

Директор школы №20

Летина Э.Е.



# МЕНЮ

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2024 г.

12-18 лет

## 2 день

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карт ы	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	12,43	1,90	8,90	7,70	91,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	71,62	12,90	23,30	9,50	299,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	15,57	6,60	7,60	41,90	262,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,45	3,10	0,30	20,10	95,00
<b>Итого</b>				<b>130,87</b>	<b>25,50</b>	<b>40,30</b>	<b>98,80</b>	<b>830,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	15,80	1,40	6,10	8,30	93,00
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	13,08	3,60	4,60	18,80	144,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	69,16	16,90	10,50	35,70	305,00
2021	8/1	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,89	0,40	0,00	10,50	44,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	15,33	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,06	4,60	0,40	30,10	142,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	3,40	4,00	0,50	25,40	122,00
<b>Итого</b>				<b>121,72</b>	<b>31,30</b>	<b>22,50</b>	<b>138,60</b>	<b>897,00</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПРЯНИКИ	20	1,88	1,20	0,90	15,00	73,00
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	16,77	4,60	5,90	0,00	73,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	36,14	5,60	4,90	9,30	105,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	30,24	0,90	0,20	8,10	43,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,42	1,70	0,20	10,60	51,00
<b>Итого</b>				<b>86,45</b>	<b>14,00</b>	<b>12,10</b>	<b>43,00</b>	<b>345,00</b>
<b>Всего</b>				<b>339,04</b>	<b>70,80</b>	<b>74,90</b>	<b>280,40</b>	<b>2 072,00</b>

Повар

*Коп*

(Королева Е.Л)