

ИП Пономаренко Р.А.

Утверждаю

Директор школы № 2



МЕНЮ
" 5 " 10 2023 г.

7-11 лет

9 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	
Завтрак								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	7,18	1,10	5,30	4,60	55,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	82,10	11,40	16,70	9,00	232,00
2023	51	КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ	150	8,79	6,30	4,70	37,10	216,00
2011	369	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,22	1,50	0,10	10,00	47,00
Итого				128,09	21,30	27,00	80,30	633,00

Повар

Мухомов ИС

ИП Пономаренко Р.А.

Утверждаю



МЕНЮ

" 5 " 12 2023 г.

12-18 лет

9 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	
Завтрак								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	11,95	1,90	8,90	7,70	91,00
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (100/5)	105	83,54	12,50	16,10	9,90	252,00
2023	51/1	КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ	180	9,45	7,60	5,70	44,50	259,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,84	2,30	0,20	15,10	71,00
Итого				135,58	25,30	33,10	96,80	756,00

Повар *mf* (*Бурлакова О.Ю.*)