

*А.В. Михеев*

## МЕНЮ

" 14 " октября 2022 г.



12-18 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>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,84	1,5	6,8	9,2	105
2021	23	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУР ИЛИ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	70/30	27,54	9,7	15,7	7,1	207
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	140	13,62	7,6	9	34,5	250
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	24,00	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,73	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,28	1,3	0,2	8,5	41
<b>Итого</b>				<b>78,01</b>	<b>23,4</b>	<b>32,1</b>	<b>94</b>	<b>757</b>
<b>Обед</b>								
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	6,68	1,5	6,1	8,2	94
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	10,15	6,4	4,5	18,5	140
2021	24	БИТОЧКИ ОСОБЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ	70/40	43,21	10,7	22	10,9	284
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	9,76	6,5	7,6	41,5	260
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	2,64			9,7	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,73	2,3	0,2	15,1	71
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,92	2	0,3	12,7	61
<b>Итого</b>				<b>76,09</b>	<b>29,4</b>	<b>40,7</b>	<b>116,6</b>	<b>949</b>
<b>Полдник</b>								
2011	234	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	125	21,53	11,2	10,5	14,3	201
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	11,72	3,4	2,4	18,5	110
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	26,26	0,9	0,2	8,1	43
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,44	1,9	0,2	12,5	59
<b>Итого</b>				<b>60,95</b>	<b>17,4</b>	<b>13,3</b>	<b>53,4</b>	<b>413</b>
<b>Всего</b>				<b>215,05</b>	<b>70,2</b>	<b>86,1</b>	<b>264</b>	<b>2119</b>

Повар

*Варясова*( *В* )