

**МЕНЮ**" 13 " *Апрель* 2023 г.

7-11 лет

**9 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2011	270	КОТЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	11,4	16,7	8,9	232
2023	51	КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ	150	6,3	4,7	37,1	216
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1	0,2	19,6	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47
<b>Итого</b>				<b>21,3</b>	<b>27</b>	<b>80,2</b>	<b>649</b>
Цена за единицу услуги "завтрак" - 95,00 руб.							
<b>Обед</b>							
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	0,5	0,1	1,5	8
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	4	5,3	23	157
2011	289	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	170	12,2	11,4	14,8	211
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	180	5	4,5	8,1	102
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	82
<b>Итого</b>				<b>28,1</b>	<b>22</b>	<b>89,5</b>	<b>678</b>
Цена за единицу услуги "обед" - 110,00 руб.							
<b>Полдник</b>							
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4	6,1	10,5	114
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	5,6	4,9	9,3	105
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)	100	0,9	0,2	8,1	43
<b>Итого</b>				<b>10,5</b>	<b>11,2</b>	<b>27,9</b>	<b>262</b>
Цена за единицу услуги "полдник" - 70,00 руб.							
<b>Всего</b>				<b>59,9</b>	<b>60,2</b>	<b>197,6</b>	<b>1589</b>

Повар

*Дорасова**(Подпись)*