

**МЕНЮ**" 20 " сентября 2023 г.

7-11 лет

**8 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	16,33	3,50	4,40	0,00	55,00
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,45	0,10	8,30	0,10	75,00
2011	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	200	22,37	5,70	10,60	32,00	247,00
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,34	0,20	0,00	10,10	41,00
2022	101	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	75	3,75	9,00	2,30	39,00	210,00
<b>Итого</b>				<b>54,24</b>	<b>18,50</b>	<b>25,60</b>	<b>81,20</b>	<b>628,00</b>
<b>Обед</b>								
2023	103	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	10,99	1,60	5,10	5,30	76,00
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	8,65	5,70	5,40	18,90	147,00
2005	240	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	39,66	11,80	5,90	1,90	108,00
2011	145	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ	150	18,54	3,00	10,60	21,00	196,00
2021	10	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,39	0,00	0,00	9,70	39,00
2022	101	ХЛЕБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ	90	4,50	10,80	2,70	46,80	252,00
<b>Итого</b>				<b>85,73</b>	<b>32,90</b>	<b>29,70</b>	<b>103,60</b>	<b>818,00</b>
<b>Всего</b>				<b>139,97</b>	<b>51,40</b>	<b>55,30</b>	<b>184,80</b>	<b>1 446,00</b>

Повар