

**МЕНЮ**" 25 " сентября 2023 г.

7-11 лет

**1 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	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	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА	200	24,16	5,60	10,40	40,30	278,00
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>56,03</b>	<b>18,40</b>	<b>25,40</b>	<b>89,50</b>	<b>659,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ)	60	9,09	0,70	0,10	2,30	14,00
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	16,55	2,20	5,80	13,10	116,00
2011	260	ГУЛЯШ	90	78,04	13,30	15,40	2,10	200,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	24,74	3,20	5,10	21,50	145,00
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>136,31</b>	<b>30,20</b>	<b>29,10</b>	<b>95,50</b>	<b>766,00</b>
<b>Всего</b>				<b>192,34</b>	<b>48,60</b>	<b>54,50</b>	<b>185,00</b>	<b>1 425,00</b>

Повар

Тарасова