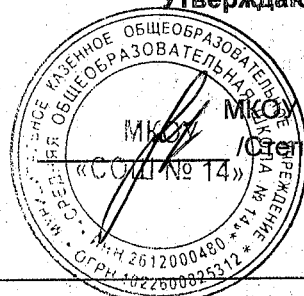


Утверждаю



МЕНЮ
16 июля 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
7-10 лет								
2013	319	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	170	78,39	26,8	23	23,2	440
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ		0,00				
2013	490	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	26	8,84	1,9	2,2	14,4	85
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	32,95	5,4	5,1	14,9	127
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20	7,38	1,3	5,6	14,9	115
2013	434	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	20,28	2,9	5,1	21,7	145
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,08	0,2		15	61
2012	247	РЫБА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ	110	37,75	1,3	2,6	5,6	52
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,15	3,8	0,4	43	190
2008		ЯБЛОКО		0,00				
2013	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ		0,89	1,1	0,4	5,9	32
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	10,33				
Итого				202,04	44,7	44,4	158,6	1247
11-17 лет								
2013	319	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	170	74,39	31,5	20,5	28,5	433
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ		0,00				
2013	490	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	13,60	2,9	3,4	22,2	131
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	33,37	5,7	5,4	15	132
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	9,50	0,1	8,3	0,1	75
2013	434	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	170	18,91	3,6	1,3	24,3	123
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	190/15	2,16	0,2		15,9	64
2012	247	РЫБА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ	100	34,87	1,4	7,8	5,8	100
2013	114	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	46	3,22	3,8	0,4	43,8	194
2008		ЯБЛОКО		0,00				
2013	115	ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	1,68	1,9	0,8	11,3	60
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	10,33				
Итого				202,03	51,1	47,9	166,9	1312

Защитникова И.М., _____

_____ Усманова Х.О.