

Утверждаю

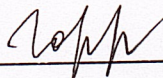


Директор
Кова Е.В.

МЕНЮ

3 декабря 2024 г.

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
7-11 лет								
2008	239	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	90	73,54	15,2	13,1	14,3	235
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	13,16	3,2	5,3	21,4	146
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,03	0,2	0,1	16,2	65
		ХЛЕБ ОБОГАЩЕННЫЙ ЙОДКАЗЕИНОМ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ 1 СОРТА	40	3,00	3,1	0,2	20,1	95
2008		ЯБЛОКО	100	9,71	0,4	0,4	9,8	44
Итого				101,44				
12-18 лет								
2008	239	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	31,07	16,9	14,8	15,9	264
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	18,17	3,8	6,4	25,7	175
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,33	0,2	0,1	16,2	65
		ХЛЕБ ОБОГАЩЕННЫЙ ЙОДКАЗЕИНОМ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ 1 СОРТА	50	4,31	10	1,3	65	313
2008		ЯБЛОКО	100	11,17	0,4	0,4	9,8	44
Итого				67,05				

Старший повар  Горюнова О.В.