

Утверждаю

МАО



Директор
"Федеральные научные центры
"Федеральный научный центр безопасности пищевой продукции"
Иванова Е.В./

МЕНЮ

2 декабря 2024 г.

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-ти ческая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г	
7-11 лет								
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	22,57	5	8,7	31,9	228
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	9,56	1,9	1,6	23,7	116
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	7,25	2,3	3		36
2008		БАТОН	40	3,88	3	1,2	20,6	105
		ЙОГУРТ ГЕК 7,5%	100	33,49			0,1	1
Итого				76,77				
12-18 лет								
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	250	32,42	6,3	10,9	39,7	285
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	10,99	1,9	1,6	23,7	116
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	12,47	3,5	4,5		55
2008		БАТОН	50	5,59	3,8	1,5	25,7	131
		ЙОГУРТ ГЕК 7,5%	1	38,51			0,1	1
Итого				99,98				

Старший повар _____

Горюнова О.В.



МЕНЮ

29 ноября 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	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	31,78	2,9	9,4	15,3	157
2008	134	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ	180	15,38	3,5	7,3	28,4	193
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200	5,30			23,3	93
		ХЛЕБ ОБОГАЩЕННЫЙ ЙОДКАЗЕИНОМ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ 1 СОРТА	40	3,00	3,1	0,2	20,21	95
Итого				55,46				
12-18 лет								
2008	314	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ	100	40,61	3,3	10,4	17	175
2008	134	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	200	20,00	4,6	8,1	35,8	235
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200	6,10			23,3	93
		ХЛЕБ ОБОГАЩЕННЫЙ ЙОДКАЗЕИНОМ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ 1 СОРТА	50	4,31	3,9	0,25	25,1	118,4
Итого				71,02				

Старший повар Горюнова О.В. Горюнова О.В.