

МЕНЮ

на 03 мая 2023 г

Школа №

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур /	№№ рецептур или технологической карты	Пищевая ценность			
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак							
Бутерброд с повидлом	15/25	2011	2	1,72	0,97	20,58	134,91
Омлет с зеленым горошком	200	2011	233	16,45	18,00	19,79	310,59
Кофейный напиток	200	2008	432	1,50	1,30	22,40	107,00
Батон обогащенный микронутриент..	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
ИТОГО:	580			22,74	22,22	89,89	692,75
Обед							
Рыба под маринадом	75/75	2008	61	5,82	6,30	9,30	162,75
Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2008	91	2,24	2,67	16,94	101,63
Жаркое по-домашнему из свинины	300	2008	258	17,80	22,20	26,80	532,00
Кисель из кураги	200	2008	406	0,70	0,11	37,00	150,00
Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	125	к/к	к/к	3,91	2,50	6,64	67,97
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	к/к	к/к	4,80	2,56	30,60	138,00
Батон обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,67	1,55	17,32	95,85
ИТОГО за обед:	1135			37,94	37,89	144,60	1248,20
Итого за день:				60,68	60,11	234,49	1940,95

См. приложение Азарова ВА

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав.производством:

