

МЕНЮ

на 23 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							
Каша гречневая молочная с маслом сливочным	155	2008	189	6,08	8,90	17,98	181,43
Бутерброд с повидлом	15/20	2011	2	1,02	0,87	12,00	115,50
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,10	5,30	10,10	113,00
Батон обогащенный микронутриентами	25	к/к	к/к	1,67	0,97	10,83	59,91
Апельсины	100	к/к	к/к	0,75	0,00	7,50	38,00
Пряник	30	к/к	к/к	1,40	1,40	3,75	48,75
ИТОГО:	545			17,02	17,44	62,16	556,59
Обед							
Салат овощной с яблоками	80	2010	18/123	1,30	5,90	4,84	72,56
Суп картофельный с рыбой	200/25	2008	92	7,43	2,44	15,36	113,10
Печень говяжья, тушеная в соусе сметанном с томатом и луком	90/40	2008	261/373	17,42	16,18	30,40	218,40
Рис отварной	150	2008	325	2,70	6,30	32,80	203,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	92,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	к/к	к/к	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон обогащенный микронутриентами	30	к/к	к/к	2,00	1,16	12,99	71,89
ИТОГО за обед:	855			35,05	33,88	135,96	862,95
ИТОГО за день:				52,07	51,32	198,12	1419,54

См. вложения Вурова ВА - АА

Директор ООО "Кавалер":

Калькулятор:

Зав. производством:

