

ИП Орлов А.О.



## МЕНЮ

" 31 " 01 2025 г.

7-11 лет

10 день

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	52..	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	60	6,47	0,90	3,70	5,10	57,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	170	82,07	14,40	8,90	30,40	260,00
2021	11	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	18,91	3,40	2,40	17,50	106,00
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	21,32	0,40	0,40	9,80	47,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,44	1,50	0,10	10,00	47,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>131,81</b>	<b>21,90</b>	<b>15,70</b>	<b>81,30</b>	<b>558,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ)	60	27,29	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	250	15,90	1,80	5,10	10,80	97,00
2011	271	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (90/5)	95	91,92	11,70	21,50	8,60	275,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	14,03	8,20	9,70	37,00	268,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	28,80	1,00	0,20	19,60	83,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,88	3,10	0,30	20,10	95,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,60	1,30	0,20	8,50	41,00
<b>Итого</b>				<b>182,42</b>	<b>27,60</b>	<b>37,10</b>	<b>106,10</b>	<b>867,00</b>
<b>Полдник</b>								
2023	101	ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ ПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ	100	45,56	8,20	3,00	30,00	249,00
2022	83	МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ	200	31,20	5,60	4,90	9,30	105,00
<b>Итого</b>				<b>76,76</b>	<b>13,80</b>	<b>7,90</b>	<b>39,30</b>	<b>354,00</b>
<b>Всего</b>				<b>390,99</b>	<b>63,30</b>	<b>60,70</b>	<b>226,70</b>	<b>1 779,00</b>

Повар Л. Богданова М.В.