

МЕНЮ

24 марта 2025 г.

1-3 года



директор
Першинская ОШ
Ирнова Е. Ю./

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак I								
2010	32	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	19,68	6,2	7,8	29,5	208
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	180	0,00	0,1		0,2	1
2008	14	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	50	7,75	3,6	1,4	23,4	118
2008		СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	8,40	2,3	2,9		35
Итого				35,83	12,2	12,1	53,1	362
II Завтрак								
2008		ГРУША	81	22,50	0,3	0,2	8,3	38
Итого				22,50	0,3	0,2	8,3	38
Обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ С ГОВЯДИНОЙ ТУШЕНОЙ СО СМЕТАНОЙ	180	15,18	3	4	8,8	86
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	120	16,94	2,6	4,4	14,7	106
1994	324	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	60	27,80	0,8	3,1	4,6	48
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,85			9,1	36
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	4,00	3,3	0,4	21,2	102
Итого				64,77	9,7	11,9	58,4	378
Полдник								
2008	430	ЧАЙ БЕЗ САХАРА	180	0,00				
2008	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	50	8,79	2,4	0,9	30	135
Итого				8,79	2,4	0,9	30	135
Всего				131,89	24,6	25,1	149,8	913

Лапина Е.Н.Виноградова Е.А.