людимла Александрові

## **МЕНЮ** 2 октября 2025 г.

## Лицей 57

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая	Вита-
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ценность, ккал	мин С, мг
	-	3	автрак	-				
2008		яблоко	100	0,4	0,4	8,6	41	8,8
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	130	10,8	16,3	2	197	0,2
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,3		15,1	61	0,05
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	4,5	1,7	30,8	157	0
Итого			500	16	18,4	56,5	456	9,05
			Обед					
2012	80	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ	200	4,6	5,9	13,3	124	3,8
2008	259	ПОДЖАРКА МЯСНАЯ	50	0,6	1,6	3,4	32	1
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,3		15,1	61	0,05
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	3,1	0,2	20,1	95	0
Итого			520	8,6	7,7	51,9	312	4,85
		Швед	дский ст	ол				
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	8,6	41	8,8
2012	49	САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ И КУКУРУЗЫ	100	13,3	16,4	14,6	263	3,4
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКОМ	100	1,4	5,1	9,6	91	14,6
2012	80	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ	200	4,6	5,9	13,3	124	3,8
2012	277	ГУЛЯШ МЯСНОЙ	50	0,4	1,9	2,4	29	0,5
2011	294	СУФЛЕ МЯСНОЕ	50	11,2	16,7	0,9	200	0,8
		БОЛОНЬЕЗЕ С КУРИНЫМ ФАРШЕМ	250	20,8	13,5	52,4	414	1,4
2008	352	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ	150	13,3	1	27,8	173	0
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6	11,3	27,5	235	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,3		15,1	61	0,05
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	3,1	0,2	20,1	95	0
2011	423	БУЛОЧКА С МАКОМ	50	7,4	3,3	48,4	253	0
2011	430	БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ	60	5,2	5,8	49,5	270	2,4
Итого			1530	87,4	81,5	290,2	2249	35,75
Всего				112	107,6	398,6	3017	49,65

Зав.производством

Кулыгова Л. В.

Зав производством (Кондусь Н.А./ Бондусь Н.А./

СанПиН 2.3/2.4.3596-20

УТВЕРЖДАЮ \* РЕСТОРИЯ \* ТОРИЯ Т

/ Алексеева С.В.

Россия, 443066, Самара, ур. Стелана Разина, 101



10:

1)"

ва на