людмила Александровна

МЕНЮ среда, 05 ноября, 2025

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	120	0,5	0,5	11,8	56	12
2012	445	БЛИНЧИКИ П/Ф С МОЛОКОМ СГУЩЕНЫМ	180	19,8	28,7	17,7	408	0,1
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,3		15,1	61	0,05
Итого			500	20,6	29,2	44,6	525	12,15
			Обед					
2012	1 X.)	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	5,4	5	19,9	147	5
2012	439	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ	150		2,4		22	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,3		15,1	61	0,05
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47	0
Итого			570	7,2	7,5	45	277	5,05
		Швед	цский ст	ол				
2008		яблоко	120	0,5	0,5	11,8	56	12
2012	45	САЛАТ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК	100	3,7	14,2	0,4	144	0
2008	65	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ И МОРСКОЙ КАПУСТЫ	100	1,9	5,1	8,5	88	14,7
2012	82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	5,4	5	19,9	147	5
2012	439	ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ ОТВАРНЫЕ	150		2,4		22	0
2012	277	ПОДЖАРКА МЯСНАЯ	50	0,4	1,9	2,4	29	0,5
2011	294	КОТЛЕТА КУРИНАЯ	50	10	11,2	4,7	158	0,4
		БОЛОНЬЕЗЕ С КУРИНЫМ ФАРШЕМ	250	20,8	13,5	52,4	414	1,4
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,6	4,6	37,7	206	0
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6	6,5	27,5	192	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,3		15,1	61	0,05
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47	0
2012	474	СЫРНАЯ ПАЛОЧКА	60	6,9	6	50,9	285	0
2011	422	БУЛОЧКА ОРИГИНАЛЬНАЯ	40	6,1	5,2	41,4	237	0
Итого			1640	67,1	76,2	282,7	2086	34,05
Всего				94,9	112,9	372,3	2888	51,25

Зав.производством

Кулыгова Л. В.

Ответственный за питание 63/6/16/20// /Бондусь Н.А./

СанПиН 2.3/2.4.3596-20