

МЕНЮ

вторник, 09 декабря, 2025

Лицей 57

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2012	275	МЯСО ПРЕССОВАННОЕ	1	15,9	19,2		236	0
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	5,6	34,9	211	0
2008	430	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,3		15,2	63	0,75
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	2,8	0,2	18,4	87	0
Итого			406	24,4	25	68,5	597	0,75
Обед								
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ	200	6	6	22,8	169	2,9
2008	265	ПЛОВ	270	13,1	14,9	36,3	331	1,6
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	15	60	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,1	0,2	20,1	95	0
Итого			730	22,4	21,2	94,2	655	4,5
Шведский стол								
2008		ЯБЛОКО	120	0,5	0,5	11,8	56	12
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	1,2	5,1	3	66	7,3
2012	45	САЛАТ ОЛИВЬЕ	100	6,9	14,5	5,6	181	4,5
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ	200	6	6	22,8	169	2,9
2008	265	ПЛОВ	250	5,8	8,7	36,3	247	1,6
2008	259	ГУЛЯШ МЯСНОЙ	50	12	13,2	3,4	182	1,5
2011	294	КОТЛЕТА КУРИНАЯ	50	9,3	10,5	4,7	150	0,4
2008	352	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ	150	13,3	1	27,8	173	0
2012	406	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	150	3,5	6,2	4,8	86	10,9
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	15	60	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	3,1	0,2	20,1	95	0
2011	424	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	60	5	9,3	38,8	258	0
2011	424	ПЛЮШКА Н, МОСКОВСКАЯ	50	3,8	6,4	29,9	193	0
Итого			1540	70,6	81,7	224	1916	41,1
Всего				117,4	127,9	386,7	3168	46,35

Зав. производством

Кулыгова Л. В.

Ответственный за питание 63 / 01/02/2014 / Бондусь Н.А./
СанПин 2.3/2.4.3590-20

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО "Рестория" /  / Алексеева С.В.

Россия, 443066, Самара, ул. Степана Разина, 101
E-mail: jurist@restoria.ru



Согласовано:
"Школа РАН)"
Козырева
Александровна