

Утверждаю

Директор
МКОУ Плесская СШ
/Ламохина А.В./



МЕНЮ

6 сентября 2022 г.

7-11 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	283	КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	75	22,79	7,6	22,8	6,6	262
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	70	5,60	0,5	5,1	1,8	56
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/4	5,29	5,3	4,3	34,2	196
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200	3,84			25,1	101
2008		БАТОН ПОДМОСКОВНЫЙ	55	3,90	4,3	0,5	26,2	127
				41,41	17,7	32,7	93,9	742
Итого				41,41	17,7	32,7	93,9	742
Всего				41,41	17,7	32,7	93,9	742

Повар ЛМЗ - Виноградова М.В.

Калькулятор: Вилья (Биллякова О.Ю.)

Утверждаю

Директор
МКОУ Плесская СШ
/Ламохина А.В./



МЕНЮ
6 сентября 2022 г.

12-18 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180/5	6,92	6,4	6,9	41	252
КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	75	22,79	7,6	22,8	6,6	262
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	80	6,04	0,5	7,1	2	75
БАТОН ПОДМОСКОВНЫЙ	50	3,24	3,6	0,5	22,4	109
КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С"	200	2,92			20,9	83
Итого		41,90	18,1	37,3	92,9	781
Всего		41,90	18,1	37,3	92,9	781

Зав. производством (шеф-повар)

МВЗ

Виноградова М.В.

Калькулятор: Вильф

Бенжамин Р.Ю.