

Согласовано

Директор
ГАПОУ СО "Камышловский гуманитарно-технологический техникум"
 /Е.Е. Бочкарева/

МЕНЮ

9 ноября 2021 г.

7-11 лет.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
								439
2004	366	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	160/25	44,42	27,4	21,2	34,8	42
2015	15/10	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/5	2,64	0,2	0,1	9,9	92
		ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ	40	2,01	3	0,4	18,6	573
				49,07	30,6	21,7	63,3	
Итого								
Обед								
							1,1	6
2015	4/1	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	6,67	0,3			102
2015	33/2	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ СО СМЕТАНОЙ	200/10	5,54	2,1	5,6	13	176
2004	520	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	14,05	4,2	6,2	26,2	65
2015	6/7	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	120/50	55,80	2,3	3,8	5,1	23
2004	648	КИСЕЛЬ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	200	8,56			5,8	85
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	1,63	3,1	0,4	18,5	92
		ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ	40	2,01	3	0,4	18,6	549
				94,26	15	16,4	88,3	
Итого								
Полдник								
							30,8	87
		СОК ВИНОГРАДНЫЙ	200	6,15			18,3	154
2015	19/4	МАКАРОННИК	80	6,25	4,2	7,3	16,7	80
		ЯБЛОКИ	170	16,72	0,7	0,7	65,8	321
				29,12	4,9	8		
Итого								
Ужин								
							4,3	52
2015	12/1	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	70	3,59	1,1	3,5	20,6	325
2015	3/9	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	180	32,82	18,2	18,8	9,7	40
2004	685	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,72	0,1		18,6	92
		ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ	40	2,01	3	0,4	18,5	85
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	1,63	3,1	0,4	71,7	594
				40,77	25,5	23,1		
Итого								
Ужин 2								
							6	81
		КЕФИР с.м.д.ж. 2,5 %	150	8,40	4,5	3,8	10	64
		ПЕЧЕНЬЕ	15	1,70	1,1	2,6	16	145
				10,10	5,6	6,4		2182
Итого								
Всего								
				223,32	81,6	75,6	305,1	

Зав.столовой



Н.Н.Бояровская