

Согласовано

Директор

ГАПОУ СО "Камышловский гуманитарно-технологический техникум"

/Е.Е. Бочкарева/

МЕНЮ

15 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								
2004	302	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	200	8,33	7,4	10,1	27,9	231
2004	693	КАКАО С МОЛОКОМ	200	5,39	3,8	3,7	15	108
2015	5/13	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	9,14	5,4	5,7		73
		ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ	50	2,51	3,9	0,5	24	118
Итого				25,37	20,5	20	66,9	530
Обед								
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА"	60	4,76	1	6	10,2	96
2021	т/т №1	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	200	26,31	15,7	4,2	11,7	146
2004	534	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	200	14,47	4,3	2,3	15,2	94
2004	451	БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	28,75	14,2	13,6	12,3	229
2004	639	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	3,35	0,4	0,2	24,1	69
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	1,63	3,1	0,4	18,5	85
		ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ	60	3,01	4,5	0,6	27,8	137
Итого				82,28	43,2	27,3	119,8	856
Полдник								
		СОК АБРИКОСОВЫЙ	200	6,15			30,8	87
2015	21/12	ПИРОЖОК ЛАКОМКА	60	14,00	7,8	13,7	23,9	248
		ЯБЛОКИ	140	13,77	0,6	0,6	13,7	66
Итого				33,92	8,4	14,3	68,4	401
Ужин								
2015	6/1	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	7,42	0,4	0,1	1,1	7
2015	3/9	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	150	28,30	15,1	17,2	17,3	284
2004	685	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,72	0,1		9,7	40
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	1,63	3,1	0,4	18,5	85
		ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ	40	2,01	3	0,4	18,6	92
Итого				40,08	21,7	18,1	65,2	508
Ужин 2								
		КЕФИР с.м.д.ж. 2,5 %	150	8,40	4,5	3,8	6	81
		ПЕЧЕНЬЕ	20	2,22	1,5	3,4	13	84
Итого				10,62	6	7,2	19	165
Всего				192,27	99,8	86,9	339,3	2460

Зав.столовой



Н.Н.Бояровская