

Согласовано

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

МЕНЮ

19 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	160	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	6,60	5,4	5,6	21,8	157
2004	693	КАКАО С МОЛОКОМ	200	5,39	3,8	3,7	15	108
2004	1	ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ	40	2,01	3	0,4	18,6	92
		БАНАН	250	24,47	3,8	1,3	52,5	240
Итого				38,47	16	11	107,9	597
Обед								
2015	6/1	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	7,43	0,4	0,1	1,1	7
2004	168	СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	250/20	9,84	5,7	5,2	28,1	181
2004	512	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	150	6,20	3,7	3,8	36,3	195
2015	10/8	ПЕЧЕНЬ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	80	38,88	20,4	10,3	5,3	198
2004	631	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	6,50	0,2	0,2	14,7	63
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	1,63	3,1	0,4	18,5	85
		ХЛЕБ КРЕСТЬЯНСКИЙ	40	2,01	3	0,4	18,6	92
Итого				72,49	36,5	20,4	122,6	821
Всего				110,96	52,5	31,4	230,5	1418

Зав. столовой



Н.Н.Боярская