

Утверждаю

МОУ Улейминская сош им.Героя Советского Союза Дерюгина А.В.
директор
/Казанская А.Е./

МЕНЮ

2 октября 2025 г.

12-18 лет



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	398	БЛИНЧИКИ С ФРУКТОВЫМ ФАРШЕМ	210	6,00	10,00	55,00	330,00
2008	430	ЧАЙ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА	200	0,22	0,11	10,00	40,00
2008		БАТОН	20	1,60	0,20	10,30	52,40
2008		ЯБЛОКО	130	0,00	0,00	0,09	0,41
Итого				7,82	10,31	75,39	422,81
Обед							
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	3,00	6,00	18,00	137,00
2008	313	КОТЛЕТА НАТУРАЛЬНАЯ ИЗ ФИЛЕ КУРЫ ПАНИРОВАННАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ	100	20,00	12,00	10,00	229,00
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	8,00	7,00	48,00	286,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,00	0,30	10,00	53,00
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ ЯБЛОК	200	0,20	0,00	17,00	70,00
Итого				33,20	25,30	103,00	775,00
Всего				41,02	35,61	178,39	1 197,81