

Согласовано



Руководитель центра
образования «Крамренский»
Хорашкова М.Л./

МЕНЮ

02 февраля 2026 г.

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								
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	30	17,36	2	8	1	95
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	23,29	2	4	18	175
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	18,85	6	6	20	224
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,95	5	1	25	190
2008		ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ	95	24,55	3	0	20	95
Итого				87,00	18	19	84	755
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	70	2,43	0	0	0	2
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	18,52	4	7	15	137
2011	260	ГУЛЯШ	110	38,05	1	5	3	198
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	12,15	5	10	34	245
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	12,90	0	0	19	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,95	5	0	29	71
Итого				87,00	15	22	100	730
Всего				174,00	33	41	184	1485

Сильва Александровна УТ