

Согласовано



Руководитель центра
Образования «Кременевский»
Хорошкова М.П./

МЕНЮ

10 марта 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)	20	17,59	0	5	0	75
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	20,80	4	4	0	109
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	200	21,97	5	4	20	154
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	250	23,69	3	3	28	211
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,95	3,2	0,4	19,6	281
Итого				87,00	18	19	83	830
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	70	7,50	0	0	1	10
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОВЯДИНОЙ	250	20,85	6	6	18	246
2011	260	ГУЛЯШ	110	28,51	0	5	3	90
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	180	9,14	4	4	45	231
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	18,05	0	0	19	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,95	5	1	29	71
Итого				87,00	15	15	115	725
Всего				174,00	44	54	207	1555

Григорьев М.П.