

Согласовано

Руководитель центра
образования «Кременевский»
Хорошкова М.Л./

МЕНЮ

18 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	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЁНЫМ	200	55,71	13	18	37	591
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	250	3,30	1	0	20	151
2008		ФРУКТ	50	27,99	1	1	8	30
Итого				87,00	19	19	87	878
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	30	6,43	0	0	0	2
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ	250	21,66	2	5	19	172
2012	38	КОТЛЕТА "ЗДОРОВЬЕ"	110	28,65	4	9	1	182
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	18,31	4	4	26	202
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	250	9,00	4	0	19	92
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,95	5	0	22	71
Итого				87,00	12,6	16	93,3	721
Всего				174,00	38	38	174	1599

Учитель Chemistry Ю