

Согласовано

директор  
МБОУ Кременевская ОШ  
\_\_\_\_\_ /Хорошкова М.Л./

## МЕНЮ

26 февраля 2025 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЁНЫМ	240	57,70	19	18	56	545
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	220	3,30	0	0	20	82
2008		ФРУКТ	72	22,00	0	0	7	94
<b>Итого</b>				<b>83,00</b>	<b>19</b>	<b>21,2</b>	<b>83</b>	<b>721</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	70	9,21	1	0	1	10
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	23,38	3	5	20	237
2008	239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	110	23,15	12	7	0	190
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	190	15,31	4	6	26	175
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	9,00	1	1	19	92
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,95	5	1	29	71
<b>Итого</b>				<b>83,00</b>	<b>23</b>	<b>21</b>	<b>94</b>	<b>775</b>
<b>Всего</b>				<b>166,00</b>	<b>42</b>	<b>19</b>	<b>177</b>	<b>1496</b>