

Руководитель центра
Образования «Кременевский»
Дорошкова М.Л./

Решение
Образования «Кремень»
Хорошкор

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	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	26,00	0	0	7	94
Итого				87,00	19	21,2	83	721
Обед								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	70	9,21	1	0	1	10
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	27,38	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
Итого				87,00	23	21	94	775
Всего				174,00	42	19	177	1496

	174,00	42
<u>Frank Mergersen & T</u>		