



Горючий завтрак №2

для учащихся 11-18 лет

*Молочное и дрожжевое*

*01.11*

Дата

№ рец.	Наименование блюда	масса порции	Химический состав белки	жиры	углеводы	Эн.цен (ккал.)
	<i>Салат из белокочанной капусты с помидорами и огурцами</i>	100	1.36	6.6	2.15	73.4
	<i>Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. Технологическая карта № 54-Б3</i>		23.56	23.17	26.46	408.7
	<i>Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. Технологическая карта № 54-Б3</i>	180				
	<i>Залепканка картофельная с говядиной</i>	180				
	<i>Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. Технологическая карта № 54-Б3 ГН</i>	200	0.25	0.05	6.61	27.9
	<i>Чай с лимоном и сахаром</i>	200				
	<i>Пром. Произв. Хлеб пшеничный</i>	20	1,5	0,2	9,8	46,9
	<i>Пром. Произв. Хлеб ржаной</i>	50		0,2	9,8	46,9
	<b>ИТОГО</b>	<b>570</b>	<b>30,9</b>	<b>35,1</b>	<b>63,2</b>	<b>691,3</b>

Завхоз: Васькина Г.М. *ВМ*

Повар: Петухова С.Н. *СН*