



Дата

Горячий завтрак №2 для учащихся 11-18 лет *Мясное и рыб. блюда*

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

Завхоз: Вашурина Г.М. *ВМ*

Повар: Петухова С.Н. *СН*