



Горячий завтрак №9

Для учащихся 11-18 лет

Дата

любомысе шманяне в лог. мямиса

№ рец.	Наименование блюда	масса порции	Химический состав				Эн.цен (ккал.)
			белки	жиры	углеводы		
Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. Технологическая карта № 54-93	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками	100	1,4	10,1	6	120,9	
Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. Технологическая карта № 54-262	Рис с овощами	200	4,3	7,6	34,7	223,7	
Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. Технологическая карта № 54-2р	Рыба, запеченная с сыром и луком	80	12.86	8.83	2.29	140.2	
Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г. Технологическая карта № 54-22гн	Кисель из вишни	200	0.19	0.04	12.95	52.9	
Пром. Произв.	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	
Пром. Произв.	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	85,4	
Пром. Произв.		650	23,6	27,3	82,4	669,9	

Завхоз: Вашурина Г.М.

Ваш

Повар: Петухова С.Н.

Петух