

Рецепты

Утверждено
Директор

Миргородская

Школа Лицей №11

Отд./корп

День 19.01

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	овощи натур	71	Соленые огурцы	60	4,5	9,6	0,9	0,1	1,5
	1 блюдо	108	Суп картофельный с клецками	250	4,16	115	5,6	4,8	10,2
	2 блюдо	268	Биточки из говядины с маслом сливочным	90/9	29,34	343,9	16,5	24,2	14,3
	гарнир	171	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом сливочным	180	4,5	325	11,46	8,12	51,52
	3 блюдо	349	Компот из смеси сухофруктов	200	4	77,4	0	0	19,4
	хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	116,9	3,95	0,5	24,2
			ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	129	4,3	1,65	21,25
			Итого за прием пищи:	889	49	1116,8	42,71	39,37	142,37
Полдник	гастр	14	Масло сливочное	10	9,31	66	0,1	7,2	0,1
	Молочная каша	182	Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом сливочным	200/10	21,05	212,4	6,8	10,1	25,6
	3 блюдо	382	Какао с молоком	200	7,14	134	2,9	2,5	24,8
	хлеб ржан		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	1,5	129	4,3	1,65	21,25
	хлеб пшен		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1	116,9	3,95	0,5	24,2
				Итого за прием пищи:	520	40	658,3	18,05	21,95
Итого за день			Всего за день:	1409	89	1775,1	60,76	61,32	238,32

2015 год Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией Тутельян В.А. и Могильный М.П.



Экономист по ценам

Миргородская Л.А.

Зав. производством