



Дата: 23.10.23

Согласовано директор:



Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур	№ рецептур или технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Цена
				Б	Ж	У		

Обед 1-4класс

Москва 2011г.	108 109	Суп картофельный с клецками. Клецки.	200	2,8	3,7	15	115,4	18-00
Москва 2011г.	171	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом	150	5,25	6,9	25,05	180	15-00
Ижевск 2008г.	80	Котлета "Геркулес"	90	15,6	24,1	15,7	254	45-00
Ижевск 2008г.	141	Соус томатный	30	0,78	2,9	2,9	42	5-00
Москва 2011г.	375 376	Чай заварка. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом (с сахаром)	200	0,07	0,02	15	60	4-00
Готовый продукт		Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,48	2-00
Готовый		Хлеб пшеничный	50	2,94	0,5	24,14	116,9	4-00
				<b>29,84</b>	<b>38,4</b>	<b>110,14</b>	<b>825,78</b>	

Шеф повар:

