



Дата: 19.10.23

Согласовано директор:

Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур/	№ рецептур ы или технологической карты	Прием пищи, наименование бдюда	Масса порции, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Цена
				Б	Ж	У		
<b>Обед 1-4класс</b>								
Ижевск 2008г.	39	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/10	1,9	6,16	10,7	105,8	20-00
Ижевск 2013г.	196	Капуста тушенная с мясом.	240	23	26,3	22,7	403,6	65-00
Москва 2011г.	375 376	Чай заварка. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом (с сахаром)	200	0,1	0,02	15	60	4-00
Готовый продукт		Хлеб пшеничный	50	3,9	0,5	24,14	116,9	4-00
Готовый продукт		Хлеб ржаной	25	1,4	0,28	12,35	57,48	2-00
			715	31	33,26	84,89	743,78	
Шеф повар:								

