



на 13 июля 2026 года.

рецептуры (технологической карты)	Приём пищи. Наименование блюда	Масса порции (грамм)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал.)
			Б	Ж	У	
	ДЕНЬ №1 ЗАВТРАК					
210	Омлет натуральный	200	18,60	33,10	3,51	386,20
376	Чай с сахаром	200	0,10	0,02	7,00	28,60
338	Фрукты в ассортименте	100	0,4	0,4	9,8	47
б/н	Хлеб ржаной	30	1,4	0,47	7,8	42
б/н	Батон нарезной	40	3	1,16	20,36	105,6
	ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:	570	23,5	35,15	48,47	609,4
	День №1 ОБЕД					
52	Салат из свеклы с растительным маслом	100	1,30	5,00	8,00	83,50
96	Рассольник по-Ленинградски на курином бульоне	250	2,87	5,25	12,00	141,25
	Сосиска отварная с соусом томатным (60/40)	100	15,69	15,08	14,65	257,40
309	Макароны отварные со сливочным маслом	180	6,6	5,4	31,74	202,14
342	Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	25,10	103,14
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,47	7,80	42,00
	ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:	840	28	31,34	99,29	829,43
	ИТОГО ЗА 1 ДЕНЬ:	1410	51,5	66,49	147,76	1438,83

Стоимость питания: завтрак и обед 5-11 кл. 193,00 руб.

Основание: Контракт (договор) - г. Конаково

Руководитель: Османова Л.А.

Главный бухгалтер: Долгополова Л.А.

Заведующий производством (Шеф повар)