



на 28 июля 2026 года.

рецептуры (технологической карты)	Приём пищи. Наименование блюда	Масса порции (грамм)	Пищевые вещества (г.)			Энергетическая ценность (ккал.)
			Б	Ж	У	
	ДЕНЬ №2 ЗАВТРАК					
174	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	250	7,5	13,6	53,7	367,5
376	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	7	28,6
б/н	Батон нарезной	40	3	1,16	20,36	105,6
338	Фрукты в ассортименте	150	0,6	0,6	14,7	70,5
	ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:	640	11,2	15,38	95,76	572,2
	ДЕНЬ2 ОБЕД					
67	Винегрет овощной с маслом растительным	100	1,40	10,00	7,30	125,10
99	Суп из овощей на курином бульоне	250	1,60	4,98	9,10	95,25
	Плов из мяса птицы	280	23,63	14,69	49,95	427,39
349	Чай с сахаром	200	0,10	0,02	7,00	28,60
	Хлеб пшеничный (батон)	30	2,25	0,84	15,51	70,14
	Хлеб ржаной	30	1,40	0,47	7,80	42,00
	ИТОГО ПО ПРИЕМУ ПИЩИ:	890	30,38	31,00	96,66	788,48
	ИТОГО ЗА 2 ДЕНЬ:	1530	41,58	46,38	192,42	1360,68

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) _____