|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | **Утверждаю** | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  | Директор | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  | ГПОУ ЯО Борисоглебский политехнический колледж | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Дербышева Светлана Анатольевна/ | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  | **МЕНЮ** | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **11 сентября 2023 г.** | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **14-19 лет** | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Сбор-** **ник** **рецеп-** **тур** | | **№** **техн.** **карты** | **Наименование блюда** | | | | | **Выход** | | **Химический состав** | | | | | **Энерге-** **тическая** **ценность,** **ккал** | |
| **Белки, г** | | **Жиры, г** | | **Угле-** **воды, г** |
| **Обед** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2008 | | 92 | СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | 250 | | 2,4 | | 3,4 | | 19,3 | 118 | |
| 2008 | | 364 | СОУС ТОМАТНЫЙ №364 | | | | | 50 | | 0,9 | | 4,9 | | 3,6 | 61 | |
| 2011 | | 278 | ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ | | | | | 60 | | 6,4 | | 14,8 | | 7,2 | 188 | |
| 2008 | | 326 | РИС ПРИПУЩЕННЫЙ | | | | | 150 | | 3,7 | | 4,6 | | 38,5 | 209 | |
| 2011 | | 342 | КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ | | | | | 200 | | 0,2 | | 0,2 | | 23,2 | 96 | |
| 2008 | |  | ХЛЕБ РЖАНОЙ | | | | | 50 | | 3,3 | | 0,6 | | 20,5 | 99 | |
| **Итого** | | | | | | | | | | **16,9** | | **28,5** | | **112,3** | **771** | |
| **Всего** | | | | | | | | | | **16,9** | | **28,5** | | **112,3** | **771** | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Зав.столовой | | | | |  |  |  |  | Колосова А.Г. | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |

.