



Директор
ГПОУ ЯО Борисоглебский политехнический колледж
Дербышева Светлана Анатольевна

МЕНЮ
1 декабря 2022 г.

бюджет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед							
2006	131	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	4,8	3,2	12,4	97
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ	50	0,6	2,4	3,8	40
2011	235	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	12,5	3,6	7,1	110
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	6,4	4,8	41	233
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	0,3	0,1	15,2	62
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,3	59
		БАТОН	50	3,8	1,5	25,7	131
Итого				30,4	15,9	117,5	732
Всего				30,4	15,9	117,5	732
Стоимость обеда			75=00				

Зав. производством *Славин* *Калосова А.Р.*