

Утверждаю



Директор

ГПОУ ЯО Борисоглебский политехнический колледж  
/Дербышева Светлана Анатольевна/

**МЕНЮ**  
12 декабря 2022 г.

**бюджет**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Обед</b>							
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	4	5	8,8	97
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	0,5	2,9	2,2	37
2011	257	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ПАРОВЫЕ	60	9,9	3,1	8,1	101
2008	326	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ	180/5	4,1	4,6	43,1	230
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2	0,1	15	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,6	20,5	99
Итого				22	16,3	97,7	624
Всего				22	16,3	97,7	624
Стоимость обеда			75=00				

Зав. столовой

*Валентина*

Жукова А. П.