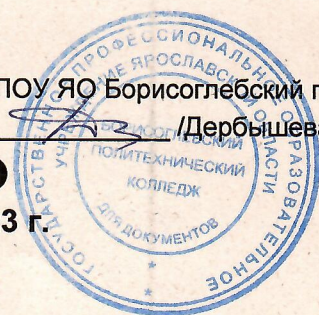


Утверждаю

Директор

ГПОУ ЯО Борисоглебский политехнический колледж  
/Дербышева Светлана Анатольевна



**МЕНЮ**  
14 марта 2023 г.

**бюджет**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	79
2008	184	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ	250	9,1	9,3	39,8	279
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2	0,1	15	60
2008		БАТОН	40	3	1,2	20,6	109
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	19,8	86
<b>Итого</b>				<b>13,8</b>	<b>19,5</b>	<b>105,1</b>	<b>652</b>
<b>Обед</b>							
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	2,3	5,2	15,2	117
2011	282	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ	50	8,2	8,9	8,1	148
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180/5	3,7	5,6	24,2	167
2008	402	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ	200	0,1	0,1	20,8	86
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,6	20,5	99
<b>Итого</b>				<b>17,6</b>	<b>20,4</b>	<b>88,8</b>	<b>608</b>
<b>Всего</b>				<b>31,4</b>	<b>39,9</b>	<b>193,9</b>	<b>1260</b>

Зав. столовой: Макин Кашкова А.Г.