

Утверждаю

И.О. директора  
ГПОУ ЯО Ярославский колледж гостиничного и строительного сервиса  
Витов А.В./



# МЕНЮ

17 апреля 2024 г.

## ЗАВТРАКИ 12-18лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	239	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	100	44,26	12,9	8,9	15	191
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	14,90	3,6	7,1	28,4	194
2011		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	30	9,57	0,9	0,1	1,9	12
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,38	0,2	0,1	15	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	43	3,89	2,8	0,4	18,2	88
<b>Итого</b>				<b>75,00</b>	<b>20,4</b>	<b>16,6</b>	<b>78,5</b>	<b>545</b>

Бухгалтер \_\_\_\_\_ Гудыма М.Н.

Шеф-повар \_\_\_\_\_ Смирнова Е.Б.