

Утверждаю

И.О.директора  
ГПОАУ ЯО Ярославский колледж гостиничного и строительного сервиса

/Шитов А.В./



**МЕНЮ**  
4 марта 2024 г.

**ЗАВТРАКИ 12-18лет**

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>								
		ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ КОНСЕРВЫ	55	41,28	8,9	9,1	0,1	117
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	6,67	7,3	6,3	46,5	272
		ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	19,63	4,9	4,5	0,3	61
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ В/С	42	5,05	3,2	1,2	21,6	110
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,37	0,2	0,1	15	60
<b>Итого</b>				<b>75,00</b>	<b>24,5</b>	<b>21,2</b>	<b>83,5</b>	<b>620</b>

Бухгалтер \_\_\_\_\_ Гудыма М.Н.

Шеф-повар \_\_\_\_\_ Смирнова Е.Б.