

Утверждаю

директор

МБОУ школа-интернат №3

/Ватлин А.В./

# МЕНЮ

4 октября 2022 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>1-4 классы</b>								
2008	30	ВЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	90	15,93	1,7	9,1	8,8	125
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	150/5	5,18	5,6	0,7	35,9	172
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	80	30,22	9,6	24,5	2,5	270
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,19			23,3	93
		хлеб выпечка	100	3,60	4,4	5,4	27,9	178
<b>Итого</b>				<b>63,12</b>	<b>21,3</b>	<b>39,7</b>	<b>98,4</b>	<b>838</b>
<b>5-11 классы</b>								
2008	30	ВЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	110	19,47	2	11,1	10,6	152
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	170	5,68	6,1	0,7	39,4	189
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	37,80	12	30,7	3	338
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,18			23,3	93
		хлеб выпечка	100	3,64	4,4	5,4	27,9	178
<b>Итого</b>				<b>74,78</b>	<b>24,5</b>	<b>47,9</b>	<b>104,2</b>	<b>950</b>
<b>овз 5-11</b>								
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,22			14,6	58
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2011	101	СУП ГРЕЧНЕВЫЙ	250	23,82	3	3	18,8	115
2008	60	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	20,75	10,2	9,9	1,6	138
2011	416	КАША МАННАЯ	200	38,73	14,9	15,2	56	421
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	220	110,41	26,6	26,3	24,1	440
2008	437	НАПИТОК	200/24	11,63	0,2		25,3	103
		хлеб выпечка	100	3,60	4,4	5,4	27,9	178
<b>Итого</b>				<b>218,65</b>	<b>59,4</b>	<b>68,1</b>	<b>168,4</b>	<b>1528</b>

Утверждаю

директор  
МБОУ школа-интернат №3  
/Ватлин А.В./

## МЕНЮ

4 октября 2022 г.

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>ПЕРСОНАЛ</b>								
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	18,69	8,1	8,2	18,8	182
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	220	113,61	26,7	25,4	24,3	433
2008	437	НАПИТОК	200	11,33	0,2		25,3	103
		хлеб выпечка	100	2,79	4,5	5,4	28,5	180
2008	60	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	16,36	7,7	8,7	1,6	117
<b>Итого</b>				<b>162,78</b>	<b>47,2</b>	<b>47,7</b>	<b>98,5</b>	<b>1015</b>
<b>ДЕТИ</b>								
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	18,82	8,1	8,2	18,8	182
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	220	113,61	26,7	25,4	24,3	433
2008	437	НАПИТОК	200	11,33	0,2		25,3	103
2008	60	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	50	16,35	7,7	8,7	1,6	117
		хлеб выпечка	100	2,78	4,5	5,4	28,5	180
<b>Итого</b>				<b>162,89</b>	<b>47,2</b>	<b>47,7</b>	<b>98,5</b>	<b>1015</b>



Утверждаю

директор  
МБОУ школа-интернат №3  
/Ватлин А.В./

# МЕНЮ

4 октября 2022 г.

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>ИНТЕРНАТ</b>								
		СНЕЖОК	250	28,50				
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,48			15,7	63
2008		ПЕЧЕНЬЕ	50	12,15	3,8	4,9	37,2	209
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,37			14,6	58
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	16,46	6,9	9,9	15,2	176
2008		АПЕЛЬСИН	96	42,45	0,9	0,2	7,8	41
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,11	0,2		16,2	66
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЬЕ С КАПУСТОЙ	100	12,22	4,6	4	26,8	162
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2008	184	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ	250	31,70	12,4	13,8	63,8	428
2008	437	НАПИТОК	200	17,84	0,1		24,1	99
		перец сладкий	100	23,00	1		3,6	19
2011	211	ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С МЯСОМ	250	69,32	23,3	34,1	40,6	561
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	220	109,49	26,6	26,1	23,9	438
2008	60	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	100	21,37	9,1	14,4	3,3	179
		хлеб выпечка	130	2,50	4,2	0,5	27,2	130
		хлеб выпечка	130	2,50	4,2	0,5	27,2	130
		хлеб выпечка	130	2,49	4,2	0,5	27,2	130
<b>Итого</b>				<b>405,42</b>	<b>101,6</b>	<b>117,2</b>	<b>374,5</b>	<b>2964</b>