

Утверждаю

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

МЕНЮ

9 сентября 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	
1-4 классы								
		хлеб выпечка	100	2,92	4,5	5,4	28,5	180
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,21			19,4	77
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	80	35,62	13,4	10	2,3	169
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	23,57	0,7	10,1	2,3	103
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	9,71	3,6	4,6	37,7	206
Итого				84,03	22,2	30,1	90,2	735
5-11 классы								
		хлеб выпечка	100	2,90	4,5	5,4	28,5	180
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,20			19,4	77
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	44,43	16,7	12,4	2,8	211
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	120	28,32	0,9	12,1	2,7	123
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	170	11,04	4	5,1	41,5	227
Итого				98,89	26,1	35	94,9	818
овз 5-11								
2008	184	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ	250	48,69	12,4	13,8	60,1	414
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,21			19,4	77
		хлеб выпечка	101	2,92	4,5	5,4	28,5	181
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	44,42	16,7	12,4	2,8	211
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,30			15,7	63
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	120	28,33	0,9	12,1	2,7	123
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	170	11,04	4	5,1	41,5	227
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	23,44	5,4	11,4	14,4	183
		хлеб выпечка	101	2,92	4,5	5,4	28,5	181
Итого				183,27	48,5	73,9	213,7	1735