

Утверждаю

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



МЕНЮ

5 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								
2008	265	ПЛОВ С МЯСОМ	220	44,55	15,9	30,2	65,1	597
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	70	17,39	0,8	0,1	2,7	17
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,76			23,3	93
		хлеб выпечка	100	2,88	4,4	5,4	27,9	178
Итого				72,58	21,1	35,7	119	885
5-11 классы								
2008	265	ПЛОВ С МЯСОМ	250	50,24	18,3	34,3	73,8	678
		хлеб выпечка	100	2,86	4,4	5,4	27,9	178
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	24,91	1,1	0,2	3,8	24
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,77			23,3	93
Итого				85,78	23,8	39,9	128,8	973
овз 5-11								
2008	184	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	250	46,52	13	16	53,9	413
2008	79	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250/5	26,11	8,4	6,8	24,6	195
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,30			15,7	63
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,76			23,3	93
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	24,91	1,1	0,2	3,8	24
		хлеб выпечка	101	2,88	4,4	5,4	27,9	178
2008	265	ПЛОВ С МЯСОМ	250	50,24	18,3	34,3	73,8	678
		хлеб выпечка	101	2,88	4,4	5,4	27,9	178
Итого				170,60	49,7	76,4	251	1897