



МЕНЮ

6 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	101	2,88	4,4	5,4	27,9	178
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	226	48,92	12,1	22,3	20,4	332
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,76			23,3	93
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	89	14,69	1,5	0,1	9,4	46
Итого				74,25	18	27,8	81	649
5-11 классы								
		хлеб выпечка	101	2,86	4,4	5,4	27,9	178
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	246	52,80	13,2	24,4	21,9	361
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,76			23,3	93
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	90	14,86	1,5	0,1	9,4	46
Итого				78,28	19,1	29,9	82,5	678
овз 5-11								
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,30			15,7	63
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,76			23,3	93
2011	416	КАША МАННАЯ	250	41,75	11,4	11,7	58,5	385
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	246	52,82	13,2	24,4	21,9	361
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	101	СУП ГРЕЧНЕВЫЙ	250	21,25	3	3	18,8	115
		хлеб выпечка	101	2,88	4,4	5,4	27,9	178
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	89	14,69	1,5	0,1	9,4	46
		хлеб выпечка	101	2,88	4,4	5,4	27,9	178
Итого				153,33	38	58,3	203,5	1494