



## МЕНЮ

12 ноября 2021 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>1-4 классы</b>								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	8,69	6	5,5	27,1	181
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	45	42,48	14,8	16,1	2,6	215
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,86			19,4	77
2008		ХЛЕБ	100	8,23	7,8	0,6	51,6	244
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	220/5	24,99	2,2	5,9	6,5	87
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	88	13,34	0,5	6,1	1,6	63
<b>Итого</b>				<b>109,59</b>	<b>31,3</b>	<b>34,2</b>	<b>108,8</b>	<b>867</b>
<b>5-11 классы</b>								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180/6	10,18	7,4	6,8	33,6	225
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	46,67	14,8	16,1	2,6	215
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,86			19,4	77
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	221/5	26,54	2,2	5,9	6,5	87
2008		ХЛЕБ	100	8,23	7,8	0,6	51,6	244
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	88	13,34	0,5	6,1	1,6	63
<b>Итого</b>				<b>116,82</b>	<b>32,7</b>	<b>35,5</b>	<b>115,3</b>	<b>911</b>
<b>овз 5-11</b>								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	200/6	23,43	7,2	11,1	31	254
2008		ХЛЕБ	100	8,23	7,8	0,6	51,6	244
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	226/5	27,79	2,6	6,2	6,5	91
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180/6	10,18	7,4	6,8	33,6	225
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	16,03	7,1	9,1		113
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	46,63	14,8	16,1	2,6	215
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,94			14,6	58
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	88	13,34	0,5	6,1	1,6	63
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,86			19,4	77
к/к	к/к	ГРУША	200	48,15	0,5	0,4	13	59
<b>Итого</b>				<b>214,58</b>	<b>48</b>	<b>64,7</b>	<b>174</b>	<b>1474</b>