



Утверждаю

директор

МБОУ школа-интернат №3

/Ватлин А.В./

МЕНЮ

15 апреля 2022 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1-4 классы								
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	24,86	5,4	11,4	14,4	183
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	79	56,24	21,5	16	3,6	270
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	176	11,15	4,3	7,4	38,5	238
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	25,94			19,4	77
Итого				126,19	38,8	35,4	126,1	1005
5-11 классы								
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	24,85	5,4	11,4	14,4	183
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	99	70,00	26,8	20	4,6	338
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	195	12,45	4,8	8,2	42,9	265
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	25,94			19,4	77
Итого				141,24	44,6	40,2	131,5	1100
овз 5-11								
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2011	429	БУЛОЧКА	100	20,00				
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185	1,01			14,6	58
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	99	70,00	26,8	20	4,6	338
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	195	12,46	4,8	8,2	42,9	265
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	25,94			19,4	77
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	24,86	5,4	11,4	14,4	183
Итого				162,27	44,6	40,2	146,1	1158