



МЕНЮ

16 мая 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	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	7,80	5,4	4,7	34,9	204
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	34,97	9,7	4,1	19,3	153
2008	259	ПОДЖАРКА	85	29,67	9,8	24,9	2,7	276
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
Итого				87,88	32,5	34,3	130,4	963
5-11 классы								
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	170	8,86	6,2	5,4	39,5	231
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	34,99	9,7	4,1	19,3	153
2008	259	ПОДЖАРКА	105	36,66	12,1	30,9	3,4	341
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
Итого				95,93	35,6	41	135,7	1055
овз 5-11								
2008		ХЛЕБ	120	9,60	9,2	0,7	60,2	284
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	34,98	9,7	4,1	19,3	153
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,98			14,1	56
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008		ХЛЕБ	120	9,60	9,2	0,7	60,2	284
2011	416	КАША МАННАЯ	250	30,09	12,8	13,1	61,5	414
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	9,37	6,5	5,7	41,8	244
2008	259	ПОДЖАРКА	120	41,90	13,8	35,3	3,8	389
Итого				151,94	61,3	67,9	284,3	1992