



МЕНЮ

19 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	272	КОТЛета МЯСНАЯ	121	49,34	19,6	38,1	17,8	491
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И СМЕТАНОЙ	250	29,80	1,8	5,9	8,6	95
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,59	0,9	4,9	3,6	61
		хлеб выпечка	100	2,90	4,4	5,4	27,9	178
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	7,80	5,4	4,7	34,9	204
Итого				92,43	32,1	59	92,8	1029
5-11 классы								
2008	272	КОТЛета МЯСНАЯ	126	51,84	19,1	42	21,1	538
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И СМЕТАНОЙ	280	34,12	2,1	6,6	9,6	107
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,55	0,9	4,9	3,6	61
		хлеб выпечка	100	2,90	4,4	5,4	27,9	178
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	170	9,13	6,2	5,4	39,5	231
Итого				100,54	32,7	64,3	101,7	1115
овз 5-11								
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И СМЕТАНОЙ	280	34,13	2,1	6,6	9,6	107
2008	272	КОТЛета МЯСНАЯ	137	56,00	20,7	45,3	22,8	582
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	250	36,86	16,2	15,8	60,2	449
		хлеб выпечка	100	2,90	4,4	5,4	27,9	178
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,59	0,9	4,9	3,6	61
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	9,34	6,5	5,7	41,8	244
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,01			14,6	58
		хлеб выпечка	100	2,90	4,4	5,4	27,9	178
Итого				153,73	55,3	97,4	208,5	1932