

## МЕНЮ

19 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>								
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,86			19,4	77
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	50/30	44,30	13,9	17,8	2,1	224
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	7,38	3,6	4,6	37,7	206
2008		ХЛЕБ	92	7,36	7	0,6	46,2	218
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/25	19,02	5,4	11,4	14,4	183
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	50	13,84	0,8		2,9	16
<b>Итого</b>				<b>103,76</b>	<b>30,7</b>	<b>34,4</b>	<b>122,7</b>	<b>924</b>
<b>5-11 классы</b>								
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,86			19,4	77
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	60/30	47,85	13,9	17,9	2,4	226
2008		ХЛЕБ	92	7,36	7	0,6	46,2	218
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	19,03	5,4	11,4	14,4	183
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	170	8,12	4	5,1	41,5	227
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	60	13,85	0,8		2,9	16
<b>Итого</b>				<b>108,07</b>	<b>31,1</b>	<b>35</b>	<b>126,8</b>	<b>947</b>
<b>овз 5-11</b>								
2008		АПЕЛЬСИН	50	49,44	0,5	0,1	4,1	22
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,94			14,6	58
		пирог брусничный	89	29,70	21,1	2,5	233,1	1040
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,86			19,4	77
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	50/30	47,71	13,9	17,8	2,1	224
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	60	13,85	0,8		2,9	16
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	7,38	3,6	4,6	37,7	206
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	19,02	5,4	11,4	14,4	183
2008		ХЛЕБ	92	7,36	7	0,6	46,2	218
<b>Итого</b>				<b>187,26</b>	<b>52,3</b>	<b>37</b>	<b>374,5</b>	<b>2044</b>