

Утверждаю

директор  
МБОУ школа-интернат №3  
/Ватлин А.В./



## МЕНЮ

20 мая 2022 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>								
		хлеб выпечка	100	2,90	4,4	5,4	27,9	178
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	302	32,62	3,9	7,7	8,6	120
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	8,37	6	5,5	27,1	181
2008	259	ПОДЖАРКА	100	34,92	11,6	29,4	3,2	324
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
<b>Итого</b>				<b>86,24</b>	<b>25,9</b>	<b>48</b>	<b>90,1</b>	<b>896</b>
<b>5-11 классы</b>								
		хлеб выпечка	100	2,90	4,4	5,4	27,9	178
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	288	31,26	3,1	7	8,6	110
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	170	9,75	6,8	6,1	30,7	205
2008	259	ПОДЖАРКА	120	42,16	13,8	35,3	3,8	389
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
<b>Итого</b>				<b>93,50</b>	<b>28,1</b>	<b>53,8</b>	<b>94,3</b>	<b>975</b>
<b>овз 5-11</b>								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	250	38,72	14,3	16,6	62,3	457
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	302	32,62	3,9	7,7	8,6	120
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180/6	10,19	7,4	6,8	33,6	225
		хлеб выпечка	100	2,90	4,4	5,4	27,9	178
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,07			15,7	63
		хлеб выпечка	100	2,90	4,4	5,4	27,9	178
2008	259	ПОДЖАРКА	120	42,16	13,8	35,3	3,8	389
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
<b>Итого</b>				<b>145,99</b>	<b>48,3</b>	<b>85,5</b>	<b>203,2</b>	<b>1778</b>