

## МЕНЮ

22 ноября 2021 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	
<b>1-4 классы</b>								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150/5	27,94	7,9	10,1	29	240
2008	345	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	150/37	31,80	8,4	20,2	11,2	262
2008		ХЛЕБ	92	7,36	7	0,6	46,2	218
2008	437	НАПИТОК	200/24	16,50	0,1		24	98
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	24,69	9,7	4,1	19,3	153
<b>Итого</b>				<b>108,28</b>	<b>33,1</b>	<b>35</b>	<b>129,7</b>	<b>971</b>
<b>5-11 классы</b>								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180/6	33,52	9,5	12,2	34,8	288
2008	345	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	180/45	38,18	10,1	24,1	13,6	314
2008	437	НАПИТОК	200/24	16,50	0,1		24	98
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	24,68	9,7	4,1	19,3	153
2008		ХЛЕБ	92	7,36	7	0,6	46,2	218
<b>Итого</b>				<b>120,24</b>	<b>36,4</b>	<b>41</b>	<b>137,9</b>	<b>1071</b>
<b>овз 5-11</b>								
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	24,66	9,7	4,1	19,3	153
		СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ	100	50,12	0,3	1,9	0,3	20
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180/6	33,53	9,5	12,2	34,8	288
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,94			14,6	58
2008	345	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С СМЯСОМ	180/70	43,90	12	28,7	13,6	363
2008		ЯБЛОКО	200	45,60	0,7	0,7	17,2	83
2008	437	НАПИТОК	200/24	16,50	0,1		24	98
2008		ХЛЕБ	92	7,36	7	0,6	46,2	218
<b>Итого</b>				<b>222,60</b>	<b>39,3</b>	<b>48,2</b>	<b>170</b>	<b>1281</b>