



## МЕНЮ

23 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>								
2008	79	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250	31,01	8,6	7,7	24,7	205
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,76			23,3	93
2008	259	ПОДЖАРКА	80	27,90	9,1	23,5	2,6	259
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	10,07	3,6	4,6	37,7	206
		хлеб выпечка	100	2,62	4,3	5,4	27,9	177
<b>Итого</b>				<b>79,36</b>	<b>25,6</b>	<b>41,2</b>	<b>116,2</b>	<b>940</b>
<b>5-11 классы</b>								
2008	79	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250	31,01	8,6	7,7	24,7	205
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,77			23,3	93
2008	259	ПОДЖАРКА	95	33,09	10,9	28	3,1	308
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	160	10,49	3,9	4,9	40,3	220
		хлеб выпечка	100	2,64	4,3	5,4	27,9	177
<b>Итого</b>				<b>85,00</b>	<b>27,7</b>	<b>46</b>	<b>119,3</b>	<b>1003</b>
<b>овз 5-11</b>								
2008	184	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	250	29,12	13	16	53,9	413
2008	79	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250	31,01	8,6	7,7	24,7	205
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,76			23,3	93
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185	1,22			14,6	58
2008	259	ПОДЖАРКА	120	42,15	13,8	35,3	3,8	389
		хлеб выпечка	100	2,62	4,3	5,4	27,9	177
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	170	11,63	4,1	5,2	42,8	234
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
		хлеб выпечка	100	2,62	4,3	5,4	27,9	177
<b>Итого</b>				<b>136,13</b>	<b>48,2</b>	<b>83,3</b>	<b>219</b>	<b>1821</b>