

Утверждаю

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



## МЕНЮ

24 февраля 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	
<b>1-4 классы</b>								
2008	272	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	120	59,75	17,9	31,7	10,5	398
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	10,84	4,8	6,1	50,1	274
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	1,17	0,5	2,9	2,2	37
		хлеб выпечка	150	4,30	6,7	8,1	42,7	270
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,17			23,3	93
<b>Итого</b>				<b>81,23</b>	<b>29,9</b>	<b>48,8</b>	<b>128,8</b>	<b>1072</b>
<b>5-11 классы</b>								
2008	272	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	150	74,68	22,3	39,5	13,2	497
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	10,83	4,8	6,1	50,2	274
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	25	1,19	0,5	2,5	1,8	31
		хлеб выпечка	150	4,28	6,7	8,1	42,7	270
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,15			23,3	93
<b>Итого</b>				<b>96,13</b>	<b>34,3</b>	<b>56,2</b>	<b>131,2</b>	<b>1165</b>
<b>овз 5-11</b>								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	26,19	9,8	9,6	43,1	299
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И СМЕТАНОЙ	250	28,48	2	7	8,9	107
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	16,80	7,1	9,1		113
2008	272	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	100	49,78	15,1	26,4	8,8	331
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180/6	9,53	4,3	5,5	45,2	247
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	25	1,17	0,5	2,5	1,8	31
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,01			14,6	58
		хлеб выпечка	150	4,30	6,7	8,1	42,7	270
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,17			23,3	93
		хлеб выпечка	150	4,30	6,7	8,1	42,7	270
<b>Итого</b>				<b>154,73</b>	<b>52,3</b>	<b>84,6</b>	<b>231,2</b>	<b>1894</b>