



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

МЕНЮ

28 апреля 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	
1-4 классы								
2011	87	СУП С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	250/5	44,51	7,9	9,9	15,9	183
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	143/5	7,92	5,6	4,7	35,9	209
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	100	30,94	10,5	30,7	12,1	366
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	25	1,54	0,5	2,5	1,8	31
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
Итого				100,34	32,1	48,4	139,2	1119
5-11 классы								
2011	87	СУП С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	270	40,76	4,9	7,2	16,6	150
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	162	9,10	6,1	5,1	39,4	229
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	120	37,14	12,5	36,7	14,5	439
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,44	0,9	4,9	3,6	61
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
Итого				104,87	32	54,5	147,6	1209
овз 5-11								
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	171/6	9,46	6,7	5,7	43,1	250
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	2,49	0,9	4,9	3,6	61
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	120	37,15	12,5	36,7	14,5	439
2011	87	СУП С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	270	46,43	8,3	10,3	16,8	191
Итого				110,96	36	58,2	151,5	1271