

Утверждаю

директор

МБОУ школа-интернат №3

/Ватлин А.В./

МЕНЮ

29 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								
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	50	35,53	13,4	10	2,3	169
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	325	РИС ОТВАРНОЙ	156	12,55	3,8	6,5	33,6	208
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	25,33	5,4	11,4	14,4	183
Итого				88,84	30,2	28,5	123,8	890
5-11 классы								
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	69	49,50	18,7	13,9	3,1	236
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	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	25,31	5,4	11,4	14,4	183
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	166	12,86	4,1	7	36,3	224
Итого				103,10	35,8	32,9	127,3	973
овз 5-11								
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2011	429	БУЛОЧКА	100	20,00				
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,07			15,7	63
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	79	57,08	21,5	16	3,6	270
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	176	13,29	4,4	7,4	38,6	239
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	25,33	5,4	11,4	14,4	183
Итого				132,20	38,9	35,4	145,8	1085