



МЕНЮ

4 мая 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		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	25	1,54	0,5	2,5	1,8	31
2008	437	НАПИТОК	200/24	21,45	0,1		24	98
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	145	35,96	7,5	9,7	27,9	230
2011	256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	97	55,17	10,3	10,2	35,3	274
2008	99	СУП ГОРОХОВЫЙ	270	30,15	10,6	14	29,6	287
Итого				152,27	36,6	37	168,8	1157
5-11 классы								
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	25	1,53	0,5	2,5	1,8	31
2008	437	НАПИТОК	200/24	21,43	0,1		24	98
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	165	41,02	8,5	11	31,6	261
2011	256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	117	66,80	12,3	12,3	42,2	329
2008	99	СУП ГОРОХОВЫЙ	270	30,12	10,6	14	29,6	287
Итого				168,90	39,6	40,4	179,4	1243
овз 5-11								
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	109	43,24	17	25,2	12	343
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ С ШИПОВНИКОМ	185/15/7	3,50	0,2	0,1	17,9	77
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	25	1,54	0,5	2,5	1,8	31
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	437	НАПИТОК	200/24	21,45	0,1		24	98
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	174/6	44,26	9,3	12,1	34,6	285
2008	99	СУП ГОРОХОВЫЙ	270	30,15	10,6	14	29,6	287
2011	256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	117	66,24	12,3	12,3	42,2	329
Итого				234,38	65,3	75,7	262,6	1999