



МЕНЮ

17 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	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	250	46,58	12,5	24,2	16,2	334
2008	76	СВЕКОЛЬНИК	250	30,94	2	6	16,3	127
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2008		ХЛЕБ	90	7,20	6,9	0,6	45,2	213
Итого				92,15	21,4	30,8	101	767
5-11 классы								
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	250	46,60	12,5	24,2	16,2	334
2008	76	СВЕКОЛЬНИК	270	32,99	2,2	6,4	17,5	137
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2008		ХЛЕБ	90	7,20	6,9	0,6	45,2	213
Итого				94,22	21,6	31,2	102,2	777
овз 5-11								
2008	76	СВЕКОЛЬНИК	280	34,09	2,4	6,6	18,2	142
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,97			14,1	56
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	415	КАША РИСОВАЯ	250	35,29	11,7	13,4	55,4	390
2008		ХЛЕБ	90	7,20	6,9	0,6	45,2	213
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	250	46,57	12,5	24,2	16,2	334
Итого				139,55	33,6	53,1	172,5	1303