



МЕНЮ

18 января 2022 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1-4 классы								
2008	30	ВЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	12,68	1,7	10,1	9,6	138
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,10			23,3	93
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	150/5	7,02	5,6	4,7	35,9	209
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	80	29,16	9,6	24,5	2,5	270
		хлеб выпечка	99	2,42	4,3	5,4	27,9	177
Итого				56,38	21,2	44,7	99,2	887
5-11 классы								
2008	30	ВЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	12,69	1,7	10,1	9,6	138
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,11			23,3	93
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	180	8,28	6,5	5,5	41,7	242
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	37,08	12	30,7	3	338
		хлеб выпечка	99	2,39	4,3	5,4	27,9	177
Итого				65,55	24,5	51,7	105,5	988
овз 5-11								
2008	76	СВЕКОЛЬНИК	280	22,76	2,4	6,6	18,2	142
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	180/6	8,40	6,7	5,7	43,1	250
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,96			14,6	58
2008	257	ПОДЖАРКА	100	40,36	13,2	33,3	3,4	367
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	10,77	4,7	6,1		75
		хлеб выпечка	99	2,42	4,3	5,4	27,9	177
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,10			23,3	93
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	250	25,07	9,8	11,6	47,3	333
2008	30	ВЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	12,68	1,7	10,1	9,6	138
		хлеб выпечка	99	2,42	4,3	5,4	27,9	177
Итого				138,94	47,2	92,5	215,4	1885



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

МЕНЮ

18 января 2022 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ИНТЕРНАТ								
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	155	32,74	10,2	19,2	86,5	558
		СНЕЖОК	200	21,20				
2011	82	СВЕКОЛЬНИК	260	20,10	2,3	9,9	24,1	196
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,48	0,2		19,9	80
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	155	24,57	5,2	11,1	26,5	226
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	155	32,74	10,2	19,2	86,5	558
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,28			19,4	77
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180/6	11,65	6,5	8,9	41,1	269
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	80	12,61	1,9	8,2	19,6	159
2008		БАНАН	84	20,58	1,3	0,4	17,6	81
		хлеб выпечка	125	5,73	5,5	10,4	27,4	224
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	27	0,00	6,1	7,8		96
2008	257	ПОДЖАРКА	110	43,35	14,7	40	9,3	457
		хлеб выпечка	130	5,73	5,5	10,4	27,4	224
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,48	0,2		19,9	80
2011	290	КУРИЦА ЗАПЕЧЕННАЯ	120	68,81	0,3	1,9	0,3	20
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	250	25,68	9,3	14,1	44,6	340
2008	51	ВИНЕГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	105	13,45	1,9	10,1	10,1	141
		хлеб выпечка	125	5,70	5,5	10,4	27,4	224
Итого				362,46	86,9	190,3	527,1	4162

мед. работник _____ Юдина О.Ю.