



Утверждаю

директор

МБОУ школа-интернат №3

/Ватлин А.В./

МЕНЮ

18 апреля 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	345	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	150	42,74	12	28,4	11,2	350
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	147	35,96	7,6	9,8	28,1	232
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	13,75	2,6	4,1	19,3	124
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2008	437	НАПИТОК	200/24	21,45	0,1		24	98
Итого				121,90	29,9	42,9	132,8	1041
5-11 классы								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	177/6	44,88	9,5	12,2	34,8	288
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	13,75	2,6	4,1	19,3	124
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2008	437	НАПИТОК	200/24	21,45	0,1		24	98
2008	345	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	180	51,09	14,3	33,9	13,6	420
Итого				139,17	34,1	50,8	141,9	1167
овз 5-11								
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	13,74	2,6	4,1	19,3	124
		СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ	100	47,00				
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	177/6	44,88	9,5	12,2	34,8	288
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,39	0,2		16,2	65
2008		ХЛЕБ	70	5,60	5,3	0,4	35,1	166
2008	437	НАПИТОК	200/24	21,45	0,1		24	98
2008	345	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	180	51,09	14,3	33,9	13,6	420
Итого				185,15	32	50,6	143	1161