

Утверждаю

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

МЕНЮ

26 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	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	230	49,37	12,1	22,3	20,4	332
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2011	101	СУП ГРЕЧНЕВЫЙ	250	25,56	3	3	18,8	115
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
Итого				90,36	22,7	25,9	112,7	777
5-11 классы								
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	250	53,29	13,2	24,4	21,9	361
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2011	101	СУП ГРЕЧНЕВЫЙ	270	27,31	3,3	3,3	20,4	124
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
Итого				96,03	24,1	28,3	115,8	815
овз 5-11								
2008		ХЛЕБ	70	5,60	5,3	0,4	35,1	166
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	270	108,63	42,3	38,9	34,8	665
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ	300	63,50	15,9	29,2	26,3	433
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,07			15,7	63
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,43			23,3	93
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	101	СУП ГРЕЧНЕВЫЙ	270	27,32	3,3	3,3	20,4	124
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
Итого				237,55	82,1	81,3	256,1	2093