



МЕНЮ

2 декабря 2022 г.

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
1-4 классы								
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	262	23,27	9,8	12,4	7,5	180
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	10,41	6,2	5,6	27,9	187
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	80	48,35	11,9	12,9	2,8	175
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	9,49	0,8	6,1	3	70
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
2008		ХЛЕБ	70	5,53	5,3	0,4	35,1	166
Итого				118,37	34	37,4	95,7	855
5-11 классы								
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	286	23,36	10,4	13,6	8,4	196
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180/6	12,42	7,4	6,8	33,6	225
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	60,62	14,9	16,1	3,4	219
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	9,48	0,8	6,1	3	70
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,31			19,4	77
2008		ХЛЕБ	70	5,53	5,3	0,4	35,1	166
Итого				132,72	38,8	43	102,9	953
овз 5-11								
2008		ХЛЕБ	70	5,53	5,3	0,4	35,1	166
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	286	25,03	10,4	13,6	8,4	196
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180/6	12,43	7,4	6,8	33,6	225
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	60,66	14,9	16,1	3,4	219
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	9,49	0,8	6,1	3	70
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
Итого				134,46	38,8	43	102,9	953
овз 1-4								
2008		ХЛЕБ	70	5,53	5,3	0,4	35,1	166
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	10,41	6,2	5,6	27,9	187
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	80	48,35	11,9	12,9	2,8	175
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	9,49	0,8	6,1	3	70
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	262	23,27	9,8	12,4	7,5	180
Итого				118,37	34	37,4	95,7	855