



МЕНЮ

3 февраля 2023 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1-4 классы								
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	220	44,63	17,1	17,7	63	481
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	17,00	0,2	16,6	0,2	150
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,97	0,2		16,2	65
1981	1089	хлеб выпечка	100	3,86	4,5	5,4	28,5	180
		коктейль молочный в ассортименте	200	31,00				
Итого				98,46	22	39,7	107,9	876
5-11 классы								
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,97	0,2		16,2	65
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	30	25,50	0,3	24,9	0,3	225
1981	1089	хлеб выпечка	150	5,72	6,7	8,1	42,7	270
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	250	51,18	19,5	20	71,4	546
		коктейль молочный в ассортименте	200	31,00				
Итого				115,37	26,7	53	130,6	1106
овз 5-11								
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	305	26,59	9	12	8,4	178
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	30	25,50	0,2	24,8	0,2	224
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180/6	12,42	7,4	6,8	33,6	225
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	250	51,18	19,5	20	71,4	546
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	60,84	14,9	16,1	3,4	219
1981	1089	хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	20,85	0,8	6,1	3	70
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,65			15,7	63
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	28,66			19,4	77
		коктейль молочный в ассортименте	200	31,00				
1981	1089	хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
Итого				270,15	65,2	102	240,5	2142
овз 1-4								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	10,41	6,2	5,6	27,9	187
1981	1089	хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	54,78	13,3	14,6	3,1	197
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	220	44,63	17,1	17,7	63	481
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	80	16,76	0,7	4,9	2,5	56
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,65			15,7	63
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,48			19,4	77
1981	1089	хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	318	30,40	10,8	13,2	7,7	191
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	12,75	0,2	12,5	0,2	113

	коктейль молочный в ассортименте	200	31,00					
Итого			235,32	61,7	84,7	224,9	1905	