



МЕНЮ

3 марта 2023 г.

Сборник рецептур	№ 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	43,03	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				96,86	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
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	250	49,35	19,5	20	71,4	546
1981	1089	хлеб выпечка	110	4,22	5	5,9	31,3	198
		коктейль молочный в ассортименте	200	31,00				
Итого				112,04	25	50,8	119,2	1034
овз 5-11								
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	305	29,35	9,3	13,3	8,6	193
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	49,36	19,5	20	71,4	546
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	110	66,54	16,5	17,8	3,8	241
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	80	3,20	3,6	4,3	22,8	144
1981	1089	хлеб выпечка	110	4,27	5	5,9	31,3	198
Итого				272,80	62,3	99	209,8	1981
овз 1-4								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	10,41	6,2	5,6	27,9	187
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	54,78	13,3	14,6	3,1	197
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	220	43,03	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	28,66			19,4	77
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	17,00	0,2	16,6	0,2	150
1981	1089	хлеб выпечка	60	2,13	2,6	3,2	17,1	108
		коктейль молочный в ассортименте	200	31,00				
1981	1089	хлеб выпечка	90	3,62	4,1	4,9	25,6	162

	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	272	26,45	8,6	11,9	7,7	172
Итого			235,49	52,8	79,4	182,2	1653