

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

МЕНЮ

9 ноября 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		ХЛЕБ	100	8,00					
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	28,66	7,6	0,6	50,2	237	
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	80	24,61	1		19,4	77	
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	20,25	5,4	11,4	14,4	21	
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	138	5,16	3	5,1	26,4	183	
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	80	58,42	14,6	14,9	4,1	163	
Итого					145,10	31,6	32	118,4	891
5-11 классы									
2008		ХЛЕБ	120	9,60	9,2	0,7	60,2	284	
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	100	30,59	1,3		4,9	26	
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	28,67			19,4	77	
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	73,62	18,1	18,6	5,1	262	
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	156	5,79	3,4	5,8	30,1	187	
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	280	20,73	5,5	11,7	14,7	187	
Итого					169,00	37,5	36,8	134,4	1023
ОВЗ									
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,97	0,2		16,2	65	
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	88	17,60					
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	28,66			19,4	77	
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	100	30,59	1,3		4,9	26	
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	73,64	18,1	18,6	5,1	262	
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	156	5,78	3,4	5,8	30,1	187	
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	280	20,71	5,5	11,7	14,7	187	
2008		ХЛЕБ	120	9,60	9,2	0,7	60,2	284	
Итого					188,55	37,7	36,8	150,6	1088