



## МЕНЮ

9 декабря 2022 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>1-4 классы</b>								
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	18,54	5	10,4	13,1	166
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ(СВИНИНА)	100	34,85	11,2	28,8	3	318
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,10	4,4	7,5	39,3	243
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	69	21,12	0,9		3,4	18
2008		ХЛЕБ	70	5,53	5,3	0,4	35,1	166
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>114,45</b>	<b>26,8</b>	<b>47,1</b>	<b>113,3</b>	<b>988</b>
<b>5-11 классы</b>								
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	300	22,29	5,8	12,5	15,8	200
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ(СВИНИНА)	120	41,83	13,6	34,7	3,6	381
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	200	14,52	4,9	8,4	43,6	270
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	88	27,14	1,2		4,3	23
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
2008		ХЛЕБ	70	5,53	5,3	0,4	35,1	166
<b>Итого</b>				<b>132,63</b>	<b>30,8</b>	<b>56</b>	<b>121,8</b>	<b>1117</b>
<b>овз 5-11</b>								
2008		ХЛЕБ	70	5,53	5,3	0,4	35,1	166
		пирог брусничный	160	64,08	41,6	11,2	373,5	1760
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,87	0,2		16,2	65
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	88	27,14	1,2		4,3	23
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ(СВИНИНА)	120	41,82	13,6	34,7	3,6	381
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	200	14,46	4,9	8,4	43,6	270
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	300	22,33	5,8	12,5	15,8	200
<b>Итого</b>				<b>198,54</b>	<b>72,6</b>	<b>67,2</b>	<b>511,5</b>	<b>2942</b>
<b>овз 1-4</b>								
2008		ХЛЕБ	70	5,53	5,3	0,4	35,1	166
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,84	0,2		16,2	65
		пирог брусничный	140	56,08	36,2	9,7	326,7	1540
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	18,58	5	10,4	13,1	166
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ(СВИНИНА)	100	34,77	11,2	28,8	3	318
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,20	4,4	7,5	39,3	243

2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	69	21,16	0,9		3,4	18
<b>Итого</b>				<b>172,48</b>	<b>63,2</b>	<b>56,8</b>	<b>456,2</b>	<b>2593</b>