

Утверждаю

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

МЕНЮ

10 ноября 2022 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1-4 классы								
2008		ХЛЕБ	100	8,00	7,6	0,6	50,2	237
2011	101	СУП ГРЕЧНЕВЫЙ	250	23,96	3	3	18,8	115
2008	60	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	70	28,14	14,2	14	2,3	192
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	280	60,80	17,7	39,7	30,5	551
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,71			23,3	93
Итого				129,61	42,5	57,3	125,1	1188
5-11 классы								
2008		ХЛЕБ	120	9,60	9,2	0,7	60,2	284
2011	101	СУП ГРЕЧНЕВЫЙ	280	26,71	3,3	3,4	21,2	129
2008	60	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	100	40,03	20,4	20	3,3	275
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	300	65,63	19,2	42,9	32,7	595
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,71			23,3	93
Итого				150,68	52,1	67	140,7	1376
ОВЗ								
2008		ХЛЕБ	120	9,60	9,2	0,7	60,2	284
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,97	0,2		16,2	65
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	25,99	0,4	0,4	9,8	47
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	144	63,86	20,3	22,1	20,2	365
2011	101	СУП ГРЕЧНЕВЫЙ	280	26,72	3,3	3,4	21,2	129
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	300	65,64	19,2	42,9	32,7	595
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,71			23,3	93
2008	60	СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ	100	40,03	20,4	20	3,3	275
Итого				242,52	73	89,5	186,9	1853