

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

## МЕНЮ

13 января 2023 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	
<b>1-4 классы</b>								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	17,00	0,2	16,6	0,2	150
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	250	30,96	11,6	12,9	59,6	402
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,43			14,6	58
		хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
<b>Итого</b>				<b>55,12</b>	<b>18,5</b>	<b>37,6</b>	<b>117,1</b>	<b>880</b>
<b>5-11 классы</b>								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	17,00	0,2	16,6	0,2	150
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	280	34,80	13,1	14,5	66,7	450
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,40			14,6	58
		хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
<b>Итого</b>				<b>58,93</b>	<b>20</b>	<b>39,2</b>	<b>124,2</b>	<b>928</b>
<b>овз 5-11</b>								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	17,00	0,2	16,6	0,2	150
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	280	34,80	13,1	14,5	66,7	450
		хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,43			14,6	58
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	80	24,61	1		3,9	21
2008	257	ГУЛЯШ	100	59,48	14,8	16,2	3	218
		хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	180	12,78	4,4	7,6	39,4	244
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	280	33,24	6,6	7,4	14,7	152
<b>Итого</b>				<b>216,12</b>	<b>53,5</b>	<b>78,5</b>	<b>247,3</b>	<b>1910</b>
<b>овз 1-4</b>								
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	250	30,96	11,6	12,9	59,6	402
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	17,00	0,1	16,5	0,2	150
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,43			14,6	58
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	50	15,41	0,7		2,5	13
		хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
2008	257	ГУЛЯШ	100	59,48	14,8	16,2	3	218
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	30,31	6	6,6	13,1	136
		хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270

2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	160	13,98	4,8	8,1	42,1	261
<b>Итого</b>				<b>201,35</b>	<b>51,4</b>	<b>76,5</b>	<b>239,9</b>	<b>1855</b>