



МЕНЮ

14 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								
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,00	0,2		16,2	65
1981	1089	хлеб выпечка	100	3,86	4,5	5,4	28,5	180
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	17,00	0,2	16,6	0,2	150
		коктейль молочный в ассортименте	200	31,00				
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	222	84,58	30,2	26,4	28,4	477
Итого				138,44	35,1	48,4	73,3	872
5-11 классы								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	30	25,50	0,3	24,9	0,3	225
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,00	0,2		16,2	65
1981	1089	хлеб выпечка	110	4,28	5	5,9	31,3	198
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	252	96,02	34,1	30	32,2	541
		коктейль молочный в ассортименте	200	31,00				
Итого				158,80	39,6	60,8	80	1029
овз 5-11								
2008	76	СВЕКОЛЬНИК	280	28,39	7,9	13,1	18,4	225
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	180/6	11,34	6,7	5,7	43,1	250
2008	257	ПОДЖАРКА	110	47,23	14,7	36,6	3,8	404
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,71			23,3	93
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	30	25,50	0,3	24,9	0,3	225
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,65			15,7	63
2008	30	ВЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	18,11	1,7	10,1	9,6	138
		коктейль молочный в ассортименте	200	31,00				
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	252	96,11	34,1	30	32,2	541
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				275,51	74	130,6	200,5	2281
овз 1-4								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	222	84,58	30,2	26,4	28,4	477
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	150/5	9,47	5,6	4,7	35,9	209
2008	257	ПОДЖАРКА	90	38,83	11,8	30	3,1	330
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,65			15,7	63
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	17,00	0,2	16,6	0,2	150
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,71			23,3	93
1981	1089	хлеб выпечка	60	2,13	2,6	3,2	17,1	108
2008	30	ВЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	80	14,49	1,5	8,1	7,8	111
		коктейль молочный в ассортименте	200	31,00				
2008	76	СВЕКОЛЬНИК	250	23,43	6,8	10,8	16,3	189

1981	1089	хлеб выпечка	90	3,62	4,1	4,9	25,6	162
Итого				234,91	62,8	104,7	173,4	1892