



МЕНЮ

15 ноября 2022 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1-4 классы								
2008	76	СВЕКОЛЬНИК	249	28,41	2,2	7	16,7	140
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	152	7,98	5,8	4,9	37,1	215
2008	257	ПОДЖАРКА	88	37,04	11,8	30	3,1	330
2008	30	ВЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	97	14,83	1,7	10,1	9,6	138
2008		ХЛЕБ	100	7,90	7,6	0,6	50,2	237
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,52			23,3	93
Итого				104,68	29,1	52,6	140	1153
5-11 классы								
2008	76	СВЕКОЛЬНИК	279	31,67	2,6	7,7	18,7	156
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	171	9,30	6,5	5,6	41,7	243
2008	257	ПОДЖАРКА	118	49,26	15,9	40	4,1	440
2008	30	ВЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	116	17,59	2,2	12,1	11,6	166
2008		ХЛЕБ	100	7,90	7,6	0,6	50,2	237
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,50			23,3	93
Итого				124,22	34,8	66	149,6	1335
ОВЗ								
2008	76	СВЕКОЛЬНИК	279	31,66	2,6	7,7	18,7	156
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	224	80,46	31,1	21,4	30,6	444
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	171/6	9,45	6,7	5,7	43,1	250
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,43			14,6	58
2008	257	ПОДЖАРКА	118	49,25	15,9	40	4,1	440
к/к	к/к	ГРУША	210	73,40	0,8	0,6	21	96
2008		ХЛЕБ	70	5,53	5,3	0,4	35,1	166
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,52			23,3	93
2008	30	ВЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	116	17,64	2,2	12,1	11,6	166
Итого				277,34	64,6	87,9	202,1	1869