



## МЕНЮ

18 ноября 2022 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>								
		перец сладкий	80	24,84	1,1		3,9	21
2008		ХЛЕБ	100	7,90	7,6	0,6	50,2	237
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	250	25,73	1,5	5,1	7,7	83
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	61,38	15	16,1	4,1	222
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	6,03	6,2	1,6	27,9	151
<b>Итого</b>				<b>147,20</b>	<b>31,4</b>	<b>23,4</b>	<b>113,2</b>	<b>791</b>
<b>5-11 классы</b>								
		перец сладкий	100	31,05	1,3		4,9	26
2008		ХЛЕБ	100	7,90	7,6	0,6	50,2	237
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	276	28,49	1,6	5,8	8,6	93
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	120	73,45	18,1	19,4	5	267
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,30			19,4	77
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	6,96	7,2	1,8	32,5	175
<b>Итого</b>				<b>169,15</b>	<b>35,8</b>	<b>27,6</b>	<b>120,6</b>	<b>875</b>
<b>овз 5-11</b>								
2008		ХЛЕБ	100	7,90	7,6	0,6	50,2	237
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ С ШИПОВНИКОМ	185/15/7	3,92	0,2	0,1	17,9	77
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	276	28,50	1,6	5,8	8,6	93
2008		АПЕЛЬСИН	100	94,45	1,9	0,4	17,2	92
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
		перец сладкий	100	31,05	1,3		4,9	26
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	120	73,51	18,1	19,4	5	267
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	6,96	7,2	1,8	32,5	175
<b>Итого</b>				<b>267,61</b>	<b>37,9</b>	<b>28,1</b>	<b>155,7</b>	<b>1044</b>
<b>овз 1-4</b>								
2008		АПЕЛЬСИН	100	94,44	1,9	0,4	17,2	92
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ С ШИПОВНИКОМ	185/15/7	3,92	0,2	0,1	17,9	77
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
		СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	246	25,67	1,5	5,1	7,7	83
		перец сладкий	80	24,84	1,1		3,9	21
2008		ХЛЕБ	100	7,90	7,6	0,6	50,2	237
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	6,03	6,2	1,6	27,9	151

2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	61,38	15	16,1	4,1	222
Итого				<b>245,50</b>	<b>33,5</b>	<b>23,9</b>	<b>148,3</b>	<b>960</b>