



МЕНЮ

24 марта 2023 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1-4 классы								
		хлеб выпечка	100	3,70	4,5	5,4	28,5	180
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	25	21,25	0,3	20,8	0,3	188
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,04	0,2		16,2	65
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	220	32,03	13,3	13,7	56,7	403
Итого				59,03	18,3	39,9	101,7	836
5-11 классы								
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	250	33,27	14,1	14,4	62,6	437
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,06	0,2		16,2	65
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	35	29,75	0,4	29,1	0,4	263
1981	1089	хлеб выпечка	110	4,10	5	5,9	31,3	198
		коктейль молочный в ассортименте	200	31,00				
2008		АПЕЛЬСИН	229	97,12	2,1	0,5	18,5	99
Итого				197,30	21,8	49,9	129	1062
овз 5-11								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	35	29,75	0,4	29,1	0,4	263
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	28,66			19,4	77
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,00	0,2		16,2	65
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	80	24,50	1		3,9	21
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	250	33,22	14,1	14,4	62,6	437
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	110	50,80	18,4	12,4	3,2	220
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	180	14,11	4,4	7,6	39,4	244
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	280	26,02	5,8	12,3	14,7	194
1981	1089	хлеб выпечка	110	4,00	5	5,9	31,3	198
		коктейль молочный в ассортименте	200	31,00				
1981	1089	хлеб выпечка	80	2,99	3,6	4,3	22,8	144
2008		АПЕЛЬСИН	229	97,12	2,1	0,5	18,5	99
Итого				344,15	55	86,5	232,4	1962
овз 1-4								
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,48			19,4	77
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	60	18,40	0,8		2,9	16
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	18,54	4,2	8,8	10,5	138
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	45,36	15,4	12,3	3	203
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	150	5,71	3,7	0,5	38,8	174

1981	1089	хлеб выпечка	90	3,35	4,1	4,9	25,6	162
Итого				112,82	28,2	26,5	100,2	770