

Утверждаю

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



МЕНЮ

25 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	
1-4 классы								
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	20,23	5,4	11,4	14,4	183
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	10,55	3,6	5,9	38,5	222
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ(СВИНИНА)	90	30,80	9,9	25,5	2,7	281
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	56	17,25	0,7		2,8	15
2008		ХЛЕБ	100	7,90	7,6	0,6	50,2	237
Итого				108,05	27,2	43,4	128	1015
5-11 классы								
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	280	20,59	5,5	11,7	14,7	187
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	12,67	4,4	7,1	46,3	267
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ(СВИНИНА)	110	37,61	12,1	31,2	3,3	344
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	56	17,25	0,7		2,8	15
2008		ХЛЕБ	100	7,90	7,6	0,6	50,2	237
Итого				117,34	30,3	50,6	136,7	1127
овз 5-11								
2008	467	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ	97	20,00				
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
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	56	17,25	0,7		2,8	15
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ(СВИНИНА)	110	37,64	12,1	31,2	3,3	344
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	12,76	4,4	7,1	46,3	267
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	280	20,64	5,5	11,7	14,7	187
2008		ХЛЕБ	100	7,90	7,6	0,6	50,2	237
Итого				141,42	30,5	50,7	154,6	1204
овз 1-4								
2008		ХЛЕБ	100	7,90	7,6	0,6	50,2	237
2008	467	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ	97	20,00				
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
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	10,76	3,6	5,9	38,5	222
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ(СВИНИНА)	90	30,80	9,9	25,5	2,7	281
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	20,25	5,4	11,4	14,4	183

2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	56	17,25	0,7		2,8	15
Итого				132,18	27,4	43,5	145,9	1092