

МЕНЮ

27 января 2023 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								
		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
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,84	0,2		16,2	65
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	220	44,55	17,1	17,7	63	481
Итого				67,25	22	39,7	107,9	876
5-11 классы								
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	250	51,09	19,5	20	71,4	546
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,84	0,2		16,2	65
1981	1089	хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	30	25,50	0,3	24,9	0,3	225
Итого				84,16	26,7	53	130,6	1106
овз 5-11								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	30	25,50	0,3	24,9	0,3	225
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	28,50			19,4	77
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,84	0,2		16,2	65
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	250	51,08	19,5	20	71,4	546
1981	1089	хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
1981	1089	хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	46,44	16,7	11,1	2,9	200
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	180	12,77	4,4	7,6	39,4	244
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	280	24,05	5,5	11,7	14,7	187
2008	42	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (80	12,17	1,5	12	8,4	149
Итого				213,81	61,5	103,5	258,1	2233
овз 1-4								
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,32			19,4	77
2011	417	КАША ПШЕННАЯ	220	44,55	17,1	17,7	63	481
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	12,75	0,1	12,4	0,1	112
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,52			15,7	63
1981	1089	хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
1981	1089	хлеб выпечка	150	5,73	6,7	8,1	42,7	270
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	21,48	5	10,5	13,1	167
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	41,54	15,1	10	2,6	180
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	150	10,95	3,7	6,3	32,7	202

2008	42	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (80	12,18	1,5	12	8,4	149
Итого				177,75	55,9	85,1	240,4	1971