



МЕНЮ

27 декабря 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	76	СВЕКОЛЬНИК	250	25,56	9,6	14,4	16,4	233
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	180	9,69	6,5	5,5	41,7	242
2008	257	ПОДЖАРКА	90	37,23	11,8	30	3,1	330
2008	30	БЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	15,21	1,7	10,1	9,6	138
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,52			23,3	93
2008		ХЛЕБ	70	5,53	5,3	0,4	35,1	166
Итого				101,74	34,9	60,4	129,2	1202
5-11 классы								
2008	76	СВЕКОЛЬНИК	300	30,52	11,6	17,1	19,7	280
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	200	10,17	7,3	6	46,5	269
2008	257	ПОДЖАРКА	120	49,47	15,9	40	4,1	440
2008	30	БЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	120	18,02	2,2	12,1	11,6	166
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,51			23,3	93
2008		ХЛЕБ	70	5,53	5,3	0,4	35,1	166
Итого				122,22	42,3	75,6	140,3	1414
овз 5-11								
2008	76	СВЕКОЛЬНИК	300	30,52	11,6	17,1	19,7	280
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	258	139,91	43,5	56,5	32	819
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,84	0,2		16,2	65
2008	257	ПОДЖАРКА	120	49,44	15,9	40	4,1	440
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	234	51,61	0,9	0,9	22,9	110
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	БЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	120	18,13	2,2	12,1	11,6	166
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	200	10,17	7,3	6	46,5	269
Итого				315,67	86,9	133	211,4	2408
овз 1-4								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	94	39,63	14,3	13,3	12,9	232
2008	209	МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ	180	9,69	6,5	5,5	41,7	242
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,84	0,2		16,2	65
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	234	51,60	0,9	0,9	22,9	110
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	БЕНИГРЕТ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	100	15,21	1,7	10,1	9,6	138
2008	76	СВЕКОЛЬНИК	250	25,56	9,6	14,4	16,4	233

2008	257	ПОДЖАРКА	90	37,23	11,8	30	3,1	330
Итого				194,81	50,3	74,6	181,2	1609