



МЕНЮ

28 апреля 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								
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,26			19,4	77
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	60	18,40	0,8		2,9	16
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,26	5,3	11,1	13,1	173
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	45,24	15,4	12,3	3	203
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,70	3,7	6,3	32,7	202
2008		ХЛЕБ	90	7,11	6,8	0,6	45	212
Итого				126,97	32	30,3	116,1	883
5-11 классы								
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,26			19,4	77
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	80	24,61	1		3,9	21
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	110	50,29	18,4	12,4	3,2	221
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,69	4,4	7,6	39,4	244
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	280	25,96	5,8	12,3	14,7	194
2008		ХЛЕБ	90	7,11	6,8	0,6	45	212
Итого				142,92	36,4	32,9	125,6	969
овз 5-11								
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	28,44			19,4	77
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	239	86,58	30,5	28,9	31,9	514
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	80	24,61	1		3,9	21
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,82	0,2		16,2	65
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	110	50,30	18,4	12,4	3,2	220
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	180	13,68	4,4	7,6	39,4	244
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	280	26,02	5,8	12,3	14,7	194
2008		ХЛЕБ	90	7,11	6,8	0,6	45	212
Итого				238,56	67,1	61,8	173,7	1547
овз 1-4								
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	21,26			19,4	77
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	189	68,18	24,2	23	24,9	408
2008	22	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	60	18,40	0,8		2,9	16
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,82	0,2		16,2	65
2008	111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	23,26	5,3	11,1	13,1	173
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	45,24	15,4	12,3	3	203
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,70	3,7	6,3	32,7	202

2008	ХЛЕБ	90	7,11	6,8	0,6	45	212
Итого			196,97	56,4	53,3	157,2	1356

ДИРЕКТОР
МЕДУ ИМУННО-ИНФЕКЦИОНН. ЦЕНТРА
КОЗЛОВ А.В.

МЕНЮ
28 января 2008 г.

Сбор-ник Платеж-тип	№ п/п	Наименование блюда	Взвешивание	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белок, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
1-4 классы								
2011	247	КОМПОТ КОРСЕВЯКОВЫЙ	200	27,28			18,4	77
2008	22	ПЕЧЬ СЛАДКАЯ	60	18,40	0,8		2,9	18
2008	111	СЫР С МЯСНЫМ ФРИКАДЕЛЬЯМИ	280	23,28	2,2	11,1	18,1	173
2008	228	ПЕЧЬ ПО-СТРАШСКОМУ	90	48,24	12,4	12,2	3	208
2008	228	РНО ОТВАРОМ	150	11,70	2,7	0,8	22,7	202
2008	80	ХЛЕБ	80	7,11	0,8	0,8	48	212
Итого				128,87	22	20,2	128,1	270
2-11 классы								
2011	247	КОМПОТ КОРСЕВЯКОВЫЙ	200	27,28			18,4	77
2008	22	ПЕЧЬ СЛАДКАЯ	60	24,81	1		2,8	21
2008	228	ПЕЧЬ ПО-СТРАШСКОМУ	110	60,28	18,4	12,4	2,2	227
2008	228	РНО ОТВАРОМ	180	12,98	4,4	7,8	28,1	248
2008	111	СЫР С МЯСНЫМ ФРИКАДЕЛЬЯМИ	280	22,98	2,8	12,2	14,7	184
2008	80	ХЛЕБ	80	7,11	0,8	0,8	48	212
Итого				142,82	28,4	22,2	128,8	288
2-11 классы								
2011	247	КОМПОТ КОРСЕВЯКОВЫЙ	200	28,44			18,4	77
2011	222	ЗАПЕКАНКА НА ТВОРОГЕ	220	66,68	20,2	28,8	21,4	214
2008	22	ПЕЧЬ СЛАДКАЯ	60	24,81	1		2,8	21
2008	420	ЯЙС ОМАРОМ	200	1,82	0,2		18,2	88
2008	228	ПЕЧЬ ПО-СТРАШСКОМУ	110	50,28	18,4	12,4	2,2	220
2008	228	РНО ОТВАРОМ	180	12,98	4,4	7,8	28,1	248
2008	111	СЫР С МЯСНЫМ ФРИКАДЕЛЬЯМИ	280	22,98	2,8	12,2	14,7	184
2008	80	ХЛЕБ	80	7,11	0,8	0,8	48	212
Итого				228,88	42,2	41,8	172,7	284
2-11 классы								
2011	247	КОМПОТ КОРСЕВЯКОВЫЙ	200	27,28			18,4	77
2011	222	ЗАПЕКАНКА НА ТВОРОГЕ	180	58,18	24,2	22	24,8	108
2008	22	ПЕЧЬ СЛАДКАЯ	60	18,40	0,8		2,9	18
2008	420	ЯЙС ОМАРОМ	200	1,82	0,2		18,2	88
2008	111	СЫР С МЯСНЫМ ФРИКАДЕЛЬЯМИ	280	23,28	2,2	11,1	18,1	173
2008	228	ПЕЧЬ ПО-СТРАШСКОМУ	90	48,24	12,4	12,2	3	208
2008	228	РНО ОТВАРОМ	150	11,70	2,7	0,8	22,7	202