

МЕНЮ

10 сентября 2021 г.

1-4 класс

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	10,52	2,9	2,3	19,5	108
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	90	31,26	13,2	7,4	4,5	130
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,96	0,1	0,1	16,1	57
2007	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	60	17,16	1,2	9,9	0,8	93
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	28	2,09	2,1	0,2	13	61
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,04	1,8	0,3	11	52
Итого				67,03	21,3	20,2	64,9	501
Обед								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	0,00	2,9	3,9	16,1	109
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	0,00	3,5	5,8	36,1	206
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	0,00		4,2	0,2	38
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,2	0,2	19,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	60	0,00	1,3	3,6	6,7	66
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
Итого				0,00	12	18,2	103,5	595
Всего				67,03	66,4	82,7	264,8	1995

МЕНЮ

10 сентября 2021 г.

ОВЗ 1-4 КЛАСС

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	10,52	2,9	2,3	19,5	108
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	90	31,26	13,2	7,4	4,5	130
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,96	0,1	0,1	16,1	57
2007	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	60	17,16	1,2	9,9	0,8	93
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
Итого				67,25	21,5	20,2	66,2	507
Обед								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	8,27	3	3,6	16,1	106
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	5,73	3,5	2,1	36	174
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	30,09		4,2	0,2	38
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,96	0,1	0,1	16,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	60	7,65	1,3	3,6	6,7	66
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
Итого				60,05	12	14,1	100,4	560
Всего				127,30	66,6	78,6	263	1966

МЕНЮ

10 сентября 2021 г.

5-11 кл

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	14,01	3,7	3,1	26,1	143
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	115	39,90	16,8	9,3	5,9	166
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,96			15,6	57
2007	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	100	28,61	2	16,5	1,5	155
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	18	1,36	1,3	0,1	8,5	39
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,33	1,1	0,2	7,1	34
Итого				89,17	24,9	29,2	64,7	594
Обед								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	0,00	3,8	5	20,2	136
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	0,00	4,3	6,9	43,4	247
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	0,00		4,7	0,3	42
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,2	0,2	19,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	100	0,00	2,1	6,1	11,2	110
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
Итого				0,00	14,5	23,4	119,5	711
Всего				88,30	81,3	107,4	288,7	2361

МЕНЮ

10 сентября 2021 г.

ОВЗ 5-11 КЛАСС

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	14,01	3,7	3,1	26,1	143
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	115	39,90	16,8	9,3	5,9	166
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,96	0,1	0,1	16,1	57
2007	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	100	28,61	2	16,5	1,5	155
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
Итого				90,83	26,7	29,5	74,9	640
Обед								
2011	108	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	250	13,75	3,9	4,1	20,2	129
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	7,22	4,3	2,8	43,3	212
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	82,09		4,7	0,3	42
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	3,96	0,1	0,1	16,1	57
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	100	12,90	2,1	6,1	11,2	110
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
Итого				124,27	14,5	18,3	116,4	669
Всего				215,10	83,1	102,6	295,8	2365

