

# МЕНЮ

17 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	180	63,87	4,3	6,1	12,8	123
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	67	4,84	4,3	0,6	26	124
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	8,78			18,2	72
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	8,70	0,1	2,8	0,7	28
<b>Итого</b>				<b>88,39</b>	<b>10,9</b>	<b>9,7</b>	<b>71,4</b>	<b>411</b>
<b>Обед</b>								
		СУП РЫБНЫЙ	200	0,00	1,8	3,1	11,3	78
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	0,00	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	90	0,00	0,4	4,2	2,2	48
2007	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	60	0,00	1,4	10,8	1	102
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	0,00	0,2	0,2	19,1	57
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>13,2</b>	<b>23,6</b>	<b>82,2</b>	<b>558</b>
<b>Всего</b>				<b>88,39</b>	<b>45</b>	<b>59,7</b>	<b>267,5</b>	<b>1733</b>

**МЕНЮ**

17 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	150	41,22	4,3	6,1	12,8	123
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	8,78			18,2	72
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	60	8,70	0,1	2,8	0,7	28
<b>Итого</b>				<b>63,05</b>	<b>8,5</b>	<b>9,4</b>	<b>57</b>	<b>342</b>
<b>Обед</b>								
		СУП РЫБНЫЙ	200	15,14	1,8	3,1	11,3	78
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	7,13	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	90	12,50	0,4	4,2	2,2	48
2007	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	60	18,64	1,3	10,8	1	102
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,95	0,2	0,2	19,1	57
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>67,71</b>	<b>13,1</b>	<b>23,6</b>	<b>82,2</b>	<b>558</b>
<b>Всего</b>				<b>130,76</b>	<b>42,5</b>	<b>59,4</b>	<b>253,1</b>	<b>1664</b>

**МЕНЮ**

17 сентября 2021 г.

**ОВЗ 5-11 КЛАСС**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	180	63,87	4,3	6,1	12,8	123
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	8,78			18,2	72
2011	21	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	100	14,49	0,2	4,7	1,2	46
<b>Итого</b>				<b>91,49</b>	<b>8,6</b>	<b>11,3</b>	<b>57,5</b>	<b>360</b>
<b>Обед</b>								
		СУП РЫБНЫЙ	250	18,87	2,1	4	14,2	98
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	5,02	5,3	2,4	23,3	133
2008	259	ГУЛЯШ	100	26,60	0,5	4,7	2,5	53
2007	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	100	30,02	2	17,4	1,6	163
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	9,95	0,2	0,2	19,1	57
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
<b>Итого</b>				<b>94,81</b>	<b>14,2</b>	<b>29,2</b>	<b>86</b>	<b>623</b>
<b>Всего</b>				<b>186,25</b>	<b>46,6</b>	<b>72,2</b>	<b>270,8</b>	<b>1855</b>