

МЕНЮ

24 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	9,54	3,5	5,8	36,1	206
2008	272	КОТЛЕТЫ	90	45,52	11	13,7	14,3	217
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	4,29	0,6	2,4	3,5	37
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	60	9,97	1,8	3,7	8	74
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	17,78			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
Итого				91,45	21	26,1	105,4	725
Обед								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	0,00	2,1	2,2	14,1	83
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	150	0,00	3,6	4,2	10,7	95
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
		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	9,8	6,9	68,3	369
Всего				91,45	40,4	43,4	246,8	1495

МЕНЮ

24 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	0,00	3,5	5,8	36,1	206
2008	272	КОТЛЕТЫ	90	0,00	11	13,7	14,3	217
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,4	3,5	37
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	60	0,00	1,3	3,6	6,7	66
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
		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	20,5	26	104,1	717
Обед								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	11,60	2,1	2,2	14,1	83
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	150	56,49	3,6	4,2	10,7	95
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,98			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
Итого				85,42	9,8	6,9	68,3	369
Всего				85,42	39,9	43,3	245,5	1487

МЕНЮ

24 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	11,81	4,3	1,4	43,3	200
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	50,56	12,3	15,4	15,9	240
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	4,11	0,6	0,3	3,5	20
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	100	12,90	2,1	6,1	11,2	110
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	17,78			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
Итого				101,51	23,4	23,7	117,4	761
Обед								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	0,00	2,5	2,9	17,5	104
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	180	0,00	4,3	5	12,8	114
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
		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	10,9	8,4	73,8	409
Всего				93,63	46,5	47,6	271,8	1657

24 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	304	РИС ОТВАРНОЙ	180	0,00	4,3	6,9	43,4	247
2008	272	КОТЛЕТЫ	100	0,00	12,3	15,4	15,9	240
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,4	3,5	37
2011	49	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2 ВАРИАНТ)	100	0,00	2,1	6,1	11,2	110
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
		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	23,4	31,3	117,5	825
Обед								
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	14,43	2,5	2,9	17,5	104
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ СО СВИНИНОЙ	180	68,01	4,3	5	12,8	114
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,98			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
Итого				99,77	10,9	8,4	73,8	409
Всего				99,77	46,5	55,2	271,9	1721