

МЕНЮ

28 сентября 2021 г.

1-4 класс

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	36,84	2,5	4,3	18,3	120
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,60	0,1	0,1	16,4	57
2011	50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	60	8,77	2,8	5,7	3,9	79
		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				54,56	9,5	10,6	63,9	375
Обед								
		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	1,3	9,9	0,8	93
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
Итого				0,00	13,1	22,7	82	549
Всего				54,56	43,5	59,7	259,8	1688

МЕНЮ

28 сентября 2021 г.

ОВЗ 1-4 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	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	36,84	2,5	4,3	18,3	120
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,60	0,1	0,1	16,4	57
2011	50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	60	8,77	2,8	5,7	3,9	79
		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				54,56	9,5	10,6	63,9	375
Обед								
		СУП РЫБНЫЙ	200	15,94	2	3,2	13,2	87
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	7,13	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	90	23,95	0,4	4,2	2,2	48
2007	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	60	22,85	1,8	13,3	1,3	127
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,59	0,1	0,1	16,4	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
Итого				78,81	13,7	26,1	81,7	592
Всего				133,37	44,1	63,1	259,5	1731

МЕНЮ

28 сентября 2021 г.

5-11 кл

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	49,12	3,4	5,8	24,3	160
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,60	0,1	0,1	16,4	57
2011	50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	100	14,62	4,7	9,7	6,5	132
		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				72,69	12,3	16,1	72,5	468
Обед								
		СУП РЫБНЫЙ	250	0,00	2,1	4	14,2	98
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	0,00	5,3	4,8	23,3	154
2008	259	ГУЛЯШ	100	0,00	0,5	4,7	2,5	53
2007	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	100	0,00	2	16,5	1,5	155
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
Итого				0,00	14,2	30,7	85,9	636
Всего				72,69	50,3	78,5	285,7	1976

МЕНЮ

28 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	259	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	49,12	3,4	5,8	24,3	160
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,60	0,1	0,1	16,4	57
2011	50	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	100	14,62	4,7	9,7	6,5	132
		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				72,69	12,3	16,1	72,5	468
Обед								
		СУП РЫБНЫЙ	250	19,84	2,4	4	16,5	109
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	4,55	5,3	5,5	23,3	160
2008	259	ГУЛЯШ	100	26,59	0,5	4,7	2,5	53
2007	62	САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	100	34,30	2,6	19,9	2	189
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,59	0,1	0,1	16,4	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
Итого				94,20	15	34,7	86	687
Всего				166,97	51,1	82,5	285,8	2027