

МЕНЮ

30 сентября 2021 г.

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	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	3,95	5,3	1,4	23,3	124
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	73,88		4,2	0,2	38
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	2,30	0,6	2,8	3,5	41
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,20	0,3		27,9	111
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
2007	49	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ	100	7,35	1	9,5	6,1	110
2008		ЯБЛОКО	150	42,05	0,6	0,6	15,9	76
Итого				145,08	11,9	19	102,2	619
Обед								
2008	95	СУП СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ	200/5	0,00	2,6	5	14,9	112
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	0,00	7,6	9,8	27	222
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	90	0,00	19,3	18,4	13,8	287
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	0,00	1	2,8	5,2	49
		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	34,6	36,5	104,4	861
Всего				145,08	54,4	65,3	285	1908

МЕНЮ

30 сентября 2021 г.

5-11 кл

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	3,95	5,3	1,4	23,3	124
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	88	72,21		4,7	0,3	42
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	2,30	0,6	2,8	3,5	41
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,20	2,2	0,2	13,7	64
		КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,20	0,3		27,9	111
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,15	1,9	0,3	11,6	55
Итого				94,01	11,3	18,9	86,4	547
Обед								
2008	95	СУП СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ	250	0,00	3	6	18,1	136
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	0,00	9,1	11,9	32,5	267
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	115	0,00	24,5	23,4	17,9	366
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	0,00			18,2	72
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	0,00	1,4	4,8	8,7	82
		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	42,1	46,6	120,7	1042
Всего				94,01	62,7	79,4	295,4	2098

МЕНЮ

30 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	
Завтрак								
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	0,00	5,3	1,4	23,3	124
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	0,00		4,7	0,3	42
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,8	3,5	41
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	0,00	0,3		27,9	111
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
2007	49	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ	100	0,00	1	9,5	6,1	110
Итого				0,00	11,3	18,9	86,4	547
Обед								
2008	95	СУП СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ	250	22,20	3	6	18,1	136
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	28,26	9,1	7	32,4	224
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	115	56,60	22,5	24,7	17,8	368
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	8,79			18,2	72
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	8,06	1,4	4,8	8,7	82
		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				128,26	40,1	43	120,5	1001
Всего				128,26	60,3	75,4	285,4	2010

МЕНЮ

30 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	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	0,00	5,3	1,4	23,3	124
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	90	0,00		4,2	0,2	38
2011	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,00	0,6	2,8	3,5	41
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	2,2	0,2	13,7	64
		КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	0,00	0,3		27,9	111
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	0,00	1,9	0,3	11,6	55
2007	49	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ	100	0,00	1	9,5	6,1	110
Итого				0,00	11,3	18,4	86,3	543
Обед								
2008	95	СУП СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ	200/5	18,17	2,6	5	14,9	112
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	23,87	7,6	5,8	27	187
2011	254	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	90	53,22	18,9	18,3	13,8	285
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	8,78			18,2	72
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	4,83	1	2,8	5,2	49
		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				113,22	34,2	32,4	104,4	824
Всего				113,22	53,4	60,6	269,1	1795