

УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель

А.А. Кушнир

«10» января 2022 года

СОГЛАСОВАНО:



Директор школы

Е.В. Савчук

«19» мая

2022 года

МЕНЮ

19 мая 2022 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Цена, руб.
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	100/200	8,8/17,9	9/17,7	7,9/15,8	151/299	33,05
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	6	0,6	68,8	305	3,93
2008		ВАФЛИ	50	1,4	1,7	38,7	177	11,22
2011	377	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15	62	4,63
Итого:				16,4/25,5	11,3/20	130,4/138,3	695/843	52,83
Обед								
2011	54	ИКРА МОРКОВНАЯ	100	3,6	7,7	18,8	160	18,15
2012	59	БОРЩ (МЕЛКОШИНКОВАННЫЙ)	200/250	4,5/5,7	6,3/8,3	11,8/14,8	125/158	19,20
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150/180	5,4/6,5	4,7/5,6	30,9/37,1	188/226	7,08
2011	281	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ	80/100	8,3/10,3	9,4/11,9	6,9/8,8	145/183	28,04
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	6	0,6	68,8	305	3,93
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,9	115	9,75
ИТОГО:				28/32,3	28,9/34,3	165,1/176,2	1038/1147	86,15
Комплексный обед								
2011	54	ИКРА МОРКОВНАЯ	100	3,6	7,7	18,8	160	18,15
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150/180	5,4/6,5	4,7/5,6	30,9/37,1	188/226	7,08
2011	281	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ	80/100	8,3/10,3	9,4/11,9	6,9/8,8	145/183	28,04
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	6	0,6	68,8	305	3,93
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,9	115	9,75
ИТОГО:				23,5/26,6	22,6/26	153,3/161,4	913/989	66,95

Зав.столовой

Ларионова А.И.

Медицинская сестра

Филиппова А.Д.