

УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель

А.А. Кушнир

«10» января 2022 года

СОГЛАСОВАНО:

Директор Школы

Е.В. Савчук

«24» мая 2022 года

# МЕНЮ

24 мая 2022 г.

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Цена, руб.
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2011	121	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	200/250	3,7/4,6	4,5/5,7	15,1/18,9	116/146	<b>11,50</b>
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	3,3	10,8	37,2	259	<b>10,25</b>
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	6	0,6	68,8	305	<b>3,93</b>
2008	429	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	0,3	0,1	15,2	62	<b>4,63</b>
<b>Итого</b>				<b>13,3/14,2</b>	<b>16/17,2</b>	<b>136,3/140,1</b>	<b>742/772</b>	<b>30,31</b>
<b>Обед</b>								
2012	14	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО (КОНСЕРВИРОВАННОГО) С ЛУКОМ	60/100	1,6/2,8	3,6/6,2	4,6/7,8	57/98	<b>22,66</b>
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С	200/250	9,2/11,4	9,9/12,5	6,9/8,6	153/193	<b>37,50</b>
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150/180	5,4/6,5	4,7/5,6	30,9/37,1	188/226	<b>7,08</b>
2011	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	13,3	9,3	5,1	179	<b>30,00</b>
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	6	0,6	68,8	305	<b>3,93</b>
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,9	115	<b>9,75</b>
<b>Итого</b>				<b>35,7/40,2</b>	<b>28,3/34,4</b>	<b>144,2/155,3</b>	<b>997/1116</b>	<b>110,92</b>
<b>Комплексный обед</b>								
2012	14	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО (КОНСЕРВИРОВАННОГО) С ЛУКОМ	60/100	1,6/2,8	3,6/6,2	4,6/7,8	57/98	<b>22,66</b>
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150/180	5,4/6,5	4,7/5,6	30,9/37,1	188/226	<b>7,08</b>
2011	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ	100	13,3	9,3	5,1	179	<b>30,00</b>
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	6	0,6	68,8	305	<b>3,93</b>
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,9	115	<b>9,75</b>
<b>Итого</b>				<b>26,5/28,8</b>	<b>18,4/21,9</b>	<b>137,3/146,7</b>	<b>844/923</b>	<b>73,42</b>

Зав.столовой

Ларионова А.И.

Медицинская сестра

Филиппова А.Д