



# МЕНЮ

3 мая 2023 г.

7-11 лет Льготная категория 1 смена  
12-18 лет Льготная категория 1 смена

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ (пром. производства)	60	18.00	1,1	5,3	4,6	71
2011	392	ПЕЛЬМЕНИ КУРИНЫЕ	200	83.68	17,6	12,8	19,3	370
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	14,3	68
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	4.25	0,2		15	61
2008		МАНДАРИН	100	40.37	0,8	0,2	7,6	38
<b>Итого</b>				<b>152.00</b>	<b>21,7</b>	<b>18,6</b>	<b>60,8</b>	<b>608</b>
<b>Обед</b>								
2017	17	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ. ОГУРЦОВ И СЛАДКОГО ПЕРЦА	100	44.54	1,4	7,1	4,3	87
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	251	15.28	5,8	5,4	19,1	148
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	180	27.67	4,4	6,7	46,7	264
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100	100.20	11,6	11,2	3,8	233
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки)	200	17.36	0,2	0,2	23,2	96
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11.45	4,1	0,6	28,6	137
	пп	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	50	9.50	3,4	0,5	22,5	108
<b>Итого</b>				<b>226.00</b>	<b>30,9</b>	<b>31,7</b>	<b>148,2</b>	<b>1073</b>
<b>Всего</b>				<b>378.00</b>	<b>52,6</b>	<b>50,3</b>	<b>209</b>	<b>1681</b>

Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник \_\_\_\_\_

Повар бригадир \_\_\_\_\_