

МЕНЮ

Столовая МБОУ СОШ № 8

22 Апреля 2024 г.



Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Завтрак б/п

7.89	7	45.52	299	Каша рисовая молочная с маслом сливочным (технологическая карта № 184)	250/5	26-44
1.31	0.66	25.27	111	Пряник	30	7-72
0.2	0.05	15.12	59	Чай с сахаром (технологическая карта № 430)	200	2-67
0.6	0.24	4.12	21	Батон обогащенный (технологическая карта без номера)	40	4-52
6	6.4	9.4	120	Молоко для школьников (технологическая карта № б/к)	200	=
16	14	99	610			41-35

Обед б/п

5.61	4.83	21.7	151	Суп картофельный с горохом (технологическая карта № 99)	200	7-37
14.37	21.21	4.77	278	Котлеты рубленые из мяса птицы, соус сметанный (технологическая карта № 294)	60/40	59-02
5.18	4.3	35.54	205	Макаронные изделия отварные (технологическая карта № 309)	150	9-46
0.92	5.06	8.59	77	Салат из моркови (технологическая карта № 41)	60	4-61
0	0	19.96	76	Напиток из плодов шиповника (технологическая карта № 388)	200	11-08
0.3	0.12	2.06	10	Батон обогащенный (технологическая карта без номера)	20	2-26
0.42	0.05	2.65	13	Хлеб Столичный ржано-пшеничный обогащен. (технологическая карта без номера)	25	1-85
27	36	95	810			95-65

ИТОГО						137=
-------	--	--	--	--	--	------

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Ответственный по питанию _____



Демидова Г.Б.