

МЕНЮ

Столовая МБОУ СОШ № 8

23 Апреля 2024 г.



Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углесы	ККал			

Завтрак б/п

31.43	37.16	3.32	473	Омлет натуральный. (технологическая карта № 214)	120	30-55
0.56	0.56	16.52	63	Яблоко свежее (технологическая карта № 338)	100	12-94
1.16	1.16	1.48	18	Сыр порциями (технологическая карта № 15)	15	5-16
0.16	0.03	15.29	59	Чай с лимоном. (технологическая карта № 377)	200/7	3-19
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	=
40	46	50	754			56-36

Обед б/п

3.17	2.09	17.29	68	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (технологическая карта № 76)	200/5	12-44	
9.96	9.17	8.08	153	Тефтели рыбные, соус сметанный с томатом (технологическая карта № 239)	50/50	39-92	
5.05	5.19	40.97	222	Картофельное пюре (технологическая карта № 128)	150	12-69	
0.48	0.08	1.38	8	Огурец соленый (технологическая карта без номера)	60	2-58	
0.18	0.18	29.38	112	Компот из свежих плодов (яблок) (технологическая карта № 394)	200	8-90	
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	
20	17	102	606			80-64	
ИТОГО							137=

Зав. производством
Калькулятор
Ответственный по питанию



Демидова Г.Б.