

МЕНЮ

Столовая МБОУ СОШ № 8

04 Апреля 2024 г.



Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Завтрак б/п

18.07	26	27.57	415	Запеканка из творога со сгущенным молоком (технологическая карта № 223)	110/20	39-90
0.56	0.56	16.52	63	Яблоко свежее (технологическая карта № 338)	100	8-03
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	=
25	33	73	678			55-12

Обед б/п

3.61	2.76	20.01	113	Суп куриный с вермишелью, картофелем (технологическая карта № 100)	200/5	10-21
14.37	21.21	4.77	278	Котлеты рубленные из мяса птицы, соус сметанный (технологическая карта № 294)	50/40	41-96
5.05	5.19	40.97	222	Картофельное пюре (технологическая карта № 128)	150	12-69
1.01	0.2	3.75	20	Свежий помидор	60	4-89
0.18	0.18	29.38	112	Компот из свежих плодов (яблок) (технологическая карта № 394)	200	8-02
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
25	30	104	768			81-88

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

Зав. производством

Калькулятор

Ответственный по питанию



Демидова Г.Б.