

МЕНЮ

Столовая МБОУ СОШ № 8

06 Апреля 2024 г.



Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Завтрак б/п

11.07	8.6	54.64	326	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (технологическая карта № 189)	250/5	22-97
2.25	3.54	22.32	125	Печенье к кофе	30	5-73
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	=
20	19	106	651			35-89

Обед б/п

2.79	6.03	8.76	93	Щи из свежей капусты со сметаной (технологическая карта № 87)	200/5	10-20
18.69	14.62	2.78	217	Птица, тушеная в сметанном соусе (технологическая карта № 290)	50/40	61-49
4.31	3.96	41.47	219	Рис припущенный (технологическая карта № 305)	150	11-42
1.42	4.86	10.45	80	Икра свекольная (технологическая карта № 56)	60	6-91
0.18	0.18	29.38	112	Компот из свежих плодов (яблок) (технологическая карта № 394)	200	6-98
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
28	30	98	744			101-11
ИТОГО						137=

Зав. производством

Калькулятор

Ответственный по питанию



Демидова Г.Б.