

МЕНЮ

Столовая МБОУ СОШ № 8

08 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
1.8	0.4	20.6	80	Апельсин (технологическая карта № 338)	100	17-72
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	=
20	16	104	606			47-88

Обед б/п

3.49	7.13	16.4	130	Суп из овощей со сметаной (технологическая карта № 99)	200/5	10-24
18.69	14.62	2.78	217	Птица, тушеная в сметанном соусе (технологическая карта № 290)	50/40	54-19
9.18	6.12	39.56	278	Каша гречневая рассыпчатая (технологическая карта № 181)	150	10-90
0.1	3	3.73	41	Салат из квашеной капусты (технологическая карта № 40)	60	2-60
0	0	19.96	76	Напиток из плодов шиповника (технологическая карта № 388)	200	7-08
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
32	31	87	765			89-12
ИТОГО						137=

Зав. производством _____
Калькулятор _____
Ответственный по питанию _____



Демидова Г.Б.