

# МЕНЮ

## Столовая МБОУ СОШ № 8

11 Апреля 2024 г.



Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

### Завтрак б/п

3.5	6.83	8.22	107	Каша овсяная со сливочным маслом (технологическая карта № 184)	250/5	30-82
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	=
13	17	59	432			43-74

### Обед б/п

3.36	6.31	19.91	145	Рассольник Ленинградский со сметаной (технологическая карта № 96)	5/200/5	15-27
9.94	24.18	8.3	293	Биточки мясные с соусом томатным (технологическая карта № 283)	60/40	41-59
4.31	3.96	41.47	219	Рис припущенный (технологическая карта № 305)	180	13-70
1.32	3.09	13.26	72	Салат из свеклы с маслом растительным (технологическая карта № к/к)	60	7-13
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)	30	2-23
20	38	108	828			93-26
ИТОГО						137=

Зав. производством

Калькулятор

Ответственный по питанию



Демидова Г.Б.