

МЕНЮ

Столовая МБОУ СОШ № 8

15 Апреля 2024 г.



Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	Ккал			

Завтрак б/п

5.61	4.84	22.25	156	Суп молочный с макаронными изделиями (технологическая карта № 112)	250	18-54
2.25	3.54	22.32	125	Печенье к кофе	30	5-73
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	=
15	15	73	481			31-98

Обед б/п

3.17	2.09	17.29	86	Борщ с капустой и картофелем со сметаной (технологическая карта № 76)	200/5	12-26
30.13	20.18	40.97	464	Плов из птицы. (технологическая карта № 291)	200	68-58
0.24	0.03	1.15	4	Свежий огурец	60	11-58
0.18	0.18	29.38	112	Компот из свежих плодов (яблок) (технологическая карта № 394)	200	8-49
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
34	23	93	691			105-02
ИТОГО						137=

Зав. производством

Калькулятор

Ответственный по питанию



Демидова Г.Б.