

МЕНЮ

Столовая МБОУ СОШ № 8

16 Апреля 2024 г.



Пищевая ценность				Наименование блюда	Выход	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Завтрак б/п

7.89	7	45.52	299	Каша рисовая молочная с маслом сливочным (технологическая карта № 184)	250/5	26-44
1.8	0.4	20.6	80	Апельсин (технологическая карта № 338)	100	20-59
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	=
16	14	95	579			54-22

Обед б/п

3.49	7.13	16.4	130	Суп из овощей со сметаной (технологическая карта № 99)	5/200/5	14-35
9.96	9.17	8.06	153	Тефтели рыбные, соус сметанный с томатом (технологическая карта № 239)	50/50	33-78
5.05	5.19	40.97	222	Картофельное пюре (технологическая карта № 128)	200	16-92
0.1	3	3.73	41	Салат из квашеной капусты (технологическая карта № 40)	60	5-58
0.64	0	37.55	148	Компот из смеси сухофруктов (технологическая карта № 402)	200	6-45
0.3	0.12	2.06	10	Батон обогащенный (технологическая карта без номера)	24	2-74
0.42	0.05	2.65	13	Хлеб Столичный ржано-пшеничный обогащен. (технологическая карта без номера)	40	2-96
20	25	111	717			82-78

ИТОГО 137=

Зас. производством
Калькулятор
Ответственный по питанию



Демидова Г.Б.