

МЕНЮ

Столовая МБОУ СОШ № 8

21 Марта 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	29-82
1.31	0.66	25.27	111	Пряник	30	6-97
0.6	0.24	4.12	21	Батон обогащенный (технологическая карта без номера)	40	4-52
0.2	0.05	15.12	59	Чай с сахаром (технологическая карта № 430)	200	2-67
6	6.4	9.4	120	Молоко для школьников (технологическая карта № б/к)	200	=
12	14	62	418			43-98

Обед б/п

3.36	6.31	19.91	145	Рассольник Ленинградский со сметаной (технологическая карта № 96)	200/5	11-07
9.94	24.18	8.3	293	Биточки мясные с соусом томатным (технологическая карта № 283)	60/40	41-02
4.31	3.96	41.47	219	Рис припущенный (технологическая карта № 305)	150	11-42
1.32	3.09	13.28	72	Салат из свеклы с маслом растительным (технологическая карта № к/к)	60	5-32
0	0	19.96	76	Напиток из плодов шиповника (технологическая карта № 388)	200	8-08
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
20	36	108	828			81-02

ИТОГО						125=
-------	--	--	--	--	--	------

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Ответственный по питанию _____



Демидова Г.Б.