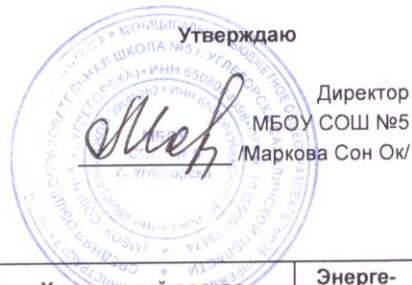


МЕНЮ

25 апреля 2024 г.



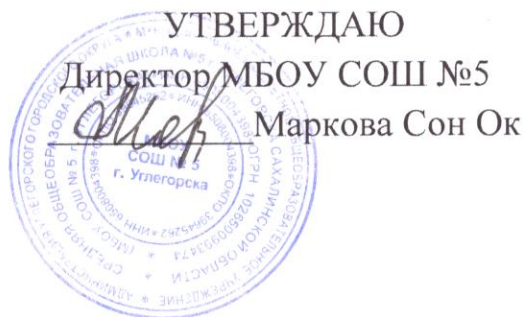
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
1-4 классы								
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,01	3,7	4,5	39	212
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	120	39,76	10,2	13	3,5	173
1980	932	КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЕНЫХ	200	7,84	0,5	0,1	32,2	132
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,30	2,3	0,2	15,1	71
Итого				61,91	16,7	17,8	89,8	588
1-4 классы овз завтрак								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	56,15	14,2	18,2	3,3	234
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
Итого				73,53	17,6	27,8	38,4	472
1-4 классы овз обед								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ, ГОВЯДИНОЙ ТУШЕНОЙ	200	33,56	8,1	8,2	15,3	167
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	160	26,79	3,8	3,7	25,2	149
2011	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	100	36,58	9,1	18,4	14	258
2011	347	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ	200	16,50	0,3		25	101
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				117,83	24,4	30,5	99,6	770
5-11 классы с/защита								
2011	24	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	24,91	1,2	5,9	4,4	77
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,41	4,2	4,3	28,4	169
2011	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	100	33,30	7,8	14,7	13,8	219
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,12	2	0,3	12,7	61
Итого				98,19	18,5	25,5	94,4	681
5-11 классы иные								
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,35	4,2	4,3	28,4	169
2011	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	100	28,21	7,8	14,7	13,8	219
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				65,01	15,3	19,3	77,3	543
5-11 классы овз завтрак								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	75,29	19,2	24,5	4,6	314
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	50	15,33	3,2	9,5	20,1	178
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	2,11	0,6	0,6	14,7	71
Итого				94,78	23,2	34,7	54,4	623
5-11 классы овз обед								
2008	39	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ	100	12,82	1,6	10,1	7,4	127
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ, ГОВЯДИНОЙ ТУШЕНОЙ	250	39,57	9,4	10,4	18,9	207
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	30,15	4,1	4	28,2	166
2011	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	100	36,24	9	17,8	14	253
2011	347	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ	200	35,23	0,7		40,5	165
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,40	3,1	0,2	20,1	95
Итого				158,40	27,9	42,5	129,1	1013
Группа продленного дня								
2011	399	БЛИНЧИКИ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	105	18,37	7,5	7,5	43	270
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,05	0,2	0,1	15	60
Итого				20,42	7,7	7,6	58	330

Заведующий производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.



МЕНЮ

столовой за наличный расчет

25 апреля 2024 г.



1/100	Сельдь с луком, горошком, маслом растительным	29,86
1/250	Суп картофельный с крупой гречневой, говядиной тушеной	39,57
1/150	Пюре картофельное	30,15
1/100	Голубцы ленивые	38,16
1/200	Чай с сахаром	2,05
1/200	Компот из плодов консервированных	24,24
1/40	Хлеб пшеничный	4,40
1/30	Хлеб ржаной	3,12

Зав.производством

Новик С.А.

Повар

Хренова О.Ю.