

Столовая МБОУ Баганской СОШ №1

Меню с 06 сентября по 10 сентября 2021г.

(для детей учащихся 5-11 классов)

№ рец.	Наименование	масса порции	Химический состав					эн.цен (ккал.)	Цена
			блюда	белки	жиры	углеводы			
1		3	2	4	5	6	7	8	
<b>06.09.2021 год</b>									
Технологическая карта №181 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутельяна 2017.г.	<b>Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом</b>	200		<b>6,11</b>	<b>10,72</b>	<b>32,37</b>	<b>251</b>	12,23	
Технологическая карта №7 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутельяна 2017.г.	<b>Бутерброды горячие с сыром</b>	50		<b>5,58</b>	<b>8,32</b>	<b>14,84</b>	<b>157</b>		
	<b>Сок грушевый</b>	200		0,8	0,6	22	92	9,60	
	<b>Хлеб урочайный</b>	34		<b>2,24</b>	<b>0,41</b>	<b>13,46</b>	<b>67,32</b>	2,04	
	<b>Конфета «Буревестник»</b>	16		<b>0,45</b>	<b>1,58</b>	<b>1,58</b>	<b>63,68</b>	4,96	
	<b>Итого</b>			15,18	21,63	84,25	631	42,42	
<b>07.09.2021 год</b>									
Технологическая карта №202сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.аутельяна 2017.г.	<b>Макаронные изделия отварные</b>	200		<b>7,55</b>	<b>0,66</b>	<b>42,6</b>	<b>208,5</b>	2,4	
Технологическая карта №331 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.АТутельяна 2017.г.	<b>Соус сметанный с томатом</b>	25		<b>0,44</b>	<b>1,25</b>	<b>1,755</b>	<b>20,025</b>		
	<b>Котлета (</b>	75		<b>6,8</b>	<b>20,4</b>	<b>5,1</b>	<b>231,2</b>	21,17	



для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	Тфтели (полуфабрикат)	50	7,8	12	2,58	149,4	17,40
	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	2,79
	Хлеб пшеничный в/с	25	1,87	0,725	12,85	65,5	1,30
	Хлеб урожайный	34	2,24	0,41	13,46	67,32	2,04
	<b>Итого</b>		23,91	22,735	97,45	670,6	40,58
<b>10.09.2021 год</b>							
Технологическая карта №84 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	Борщ с фасолью и картофелем на курином бульоне	250	3,55	5,11	14,16	140,25	14,85
	Ватрушка из дрожжевого теста с фаршем №468 (твороженным)	70	10,41	7,03	14,72	175,9	17,78
	Хлеб пшеничный в/с	25	1,87	0,725	12,85	65,5	1,30
	Хлеб урожайный	34	2,24	0,41	13,46	67,32	2,04
	<b>Итого</b>		18,2	13,295	70,39	510,97	39,54
Технологическая карта №377 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	Чай с лимоном	207	0,13	0,02	15,2	62	3,57
	<b>Итого</b>						



изв. Темрушковой  
из Сетла

Директор школы  
Заватомбой