

Наименование блюд и продуктов	Химический состав					энерг. цен. (ккал)	Цена за блюдо
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды			
1	2	3	4	5	6	7	
15.03.2021 год							
Каша вязкая на кукурузной крупе	200	5,6	3,6	29	176		14,22
Технологическая карта № 302 сборник «Хлебпродинформ»2004							
Бутерброд с повидлом	15/20/5	1,2	3,1	21	118		5,64
Технологическая карта № 2 сборник «Хлебпродинформ»2004							
Сок яблочный	200	0,2	0	19	80		11,00
Яйцо вареное	40	5,51	4,65	0,49	68		8,00
Хлеб пшеничный в/с	42	3,32	0,42	20,16	100,38		1,96
Итого энергетической ценности:		15,83	11,77	89,65	542,38		Итого: 40,82
16.03.2021 год							
Каша рассыпчатая гречневая	150	8,7	7,8	42,6	276		10,71
Технологическая карта №297 сборник «Хлебпродинформ» 2004							
Котлета в томатном соусе	75/50	13,62	7,52	15,3	196		27,61
Технологическая карта №587 сборник «Хлебпродинформ»2004							
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58		2,67
Технологическая карта №685 сборник «Хлебпродинформ»2004							
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6		1,96
Итого энергетической ценности:		25,68	15,72	92,1	625,6		Итого: 42,95
17.03.2021 год							
Картофельное пюре	150	3,15	8,25	21,75	189		9,46
Технологическая карта №520 сборник «Хлебпрлинформ»2004							
Говядина тушеная с капустой	75/80	15,3	5,8	9,5	154		62,93
Технологическая карта №440 сборник «Хлебпрлинформ»2004							

<i>Компот из сухофруктов</i>		0,6	0	31,4		
	200				124	3,89
Технологическая карта №639 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,96
Итого энергетической ценности:		22,21	14,45	81,85	562,6	Итого: 78,24
18.03.2021 год						
<i>Рассольник «ленинградский» на говядине</i>		8,04	9,6	20,1	201	
	250					25,57
Технологическая карта № 132 сборник Хлебпродинформ,2004						
<i>Сок яблочно-грушевый</i>	200	1	0	21,2	88	
						11,00
<i>Булочка «Дорожная»</i>		3,55	7,4	28,05	169,5	
	50					2,56
Технологическая карта № 770 сборник «Хлебпродинформ » 2004						
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,96
Итого энергетической ценности:		15,75	17,4	88,55	554,1	Итого: 41,09
19.03.2021 год						
<i>Макароны отварные с овощами</i>	180	3,6	7,36	27,7	203,8	11,08
Технологическая карта № 300 детский сад						
<i>Тефтеля к обеду (полуфабрикат пром.производства)</i>	54	7,04	7,34	7,11	118,72	17,4
<i>Компот из свежих плодов яблок</i>	200	0,2	0,1	25,4	99	5,89
Технологическая карта №197 сборник Уфа						
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,96
Итого энергетической ценности:		14	15,2	79,41	517,12	Итого: 36,33
20.03.2021 год						
<i>Солянка сборная мясная</i>	250	5,6	8,2	2,9	152,5	
						26,52
Технологическая карта №695 детский сад питание						
<i>Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах</i>	200	0	0	42,2	162	
						3,85
технологическая карта № 648 сборник Хлебпродинформ,2004						
Хлеб пшеничный в/с	80	6,32	0,8	38,4	191,2	3,92
Итого энергетической ценности:		11,92	9	83,5	505,7	Итого: 34,29

Директор школы
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.
Савва Е.Д