

1-4 классы Льготники

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	
19.04.2021 год							
Каша жидкая на рисовой крупе и молоке	150	1,65	6,15	15,75	152,6	10,30	
Технологическая карта № 311 сборник « Хлебпродинформ » 2004							
Бутерброд с сыром	25/15/5	6,04	10,15	9,38	158	10,33	
Технологическая карта №3 сборник « Хлебпродинформ » 2004							
Сок грушевый	200	1	0	21,2	88	9,20	
Яйцо вареное	40	5,51	4,65	0,49	68	9,00	
Хлеб ржаной	35	1,16	0,21	6,93	34,65	1,93	
Итого энергетической ценности:		15,36	21,16	53,75	501,25	Итого: 40,76	
20.04.2021 год							
Картофельное пюре	150	3,15	8,25	21,75	189	13,02	
Технологическая карта №520 сборник « Хлебпродинформ » 2004							
Птица, тушенная в сметанном соусе	65/35	19,7	15,75	2,35	231	28,07	
Технологическая карта № 493 сборник « Хлебпродинформ » 2004							
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	2,61	
Технологическая карта № 685 сборник « Хлебпродинформ » 2004							
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88	
Яблоко	240	0,95	0,95	23,52	112,8	27,36	
Итого энергетической ценности:		27,16	25,35	81,82	686,4	Итого: 72,94	
21.04.2021 год							
Суп с рыбными консервами и с гренками	250	9,22	5,22	16,05	146,25	24,32	
технологическая карта №159 программа Детский сад питание							
Компот из свежих плодов яблок	200	0,2	0	35,8	142	9,11	

технологическая карта № 631 сборник Хлебпродинформ,2004						
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
Булочка «Дорожная»	100	7,1	14,8	56,1	339	10,08
Технологическая карта № 770 сборник « Хлебпродинформ » 2004						
Банан	268	4,02	1,34	56,28	257,28	29,75
Итого энергетической ценности:		23,7	21,76	183,43	980,13	Итого: 75,14
22.04.2021 год						
Каша рассыпчатая гречневая	150	8,7	7,8	42,6	276	11,45
Технологическая карта №297 сборник «Хлебпродинфор» 2004						
Котлета в томатном соусе	75/50	13,62	7,52	15,3	196	23,83
Технологическая карта №587 сборник «Хлебпродинфор»2004						
Чай с лимоном	207	0,3	0	15,2	60	3,71
Технологическая карта № 649 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
Яблоко	255	1,02	1,02	24,99	119,85	29,11
Итого энергетической ценности:		26,8	16,74	117,29	747,45	Итого: 69,98
23.04.2021 год						
Каша перловая рассыпчатая	150	4,5	6	31,95	204	5,15
Технологическая карта № 297 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Гуляш из говядины	100	13,9	6,5	4	132	51,5
Технологическая карта № 297 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Сок яблочный	200	1	0	21,2	88	9,20
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
Итого энергетической ценности:		22,56	12,9	76,35	519,6	Итого: 67,73

Директор школы
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.
Савва Е.Д