

Наименование блюд и продуктов	Химический состав					Цена за блюдо
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	
1	2	3	4	5	6	7
19.04.2021 год						
Завтрак						
Каша вязкая на овсяных хлопьях	150	4,5	8,4	19,8	178,5	10,76
технологическая карта № 302 сборник Хлебпродинформ, 2004						
Бутерброд с сыром	15/15/5	4,7	7,9	7,3	123	10,28
технологическая карта № 3 сборник Хлебпродинформ, 2004						
Компот из свежих плодов яблок	200	0,2	0	35,8	142	9,11
технологическая карта № 631 сборник Хлебпродинформ, 2004						
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	2,35
Итого энергетической ценности за завтрак:		13,2	16,7	87,2	562,5	
Обед						
Салат из красной фасоли	100	3,2	2,83	8,63	125	7,03
технологическая карта № 57 сборник Хлебпродинформ, 2004						
Суп с макаронными изделиями и картофелем на курином бульоне	250	5,96	4,16	10	102,5	12,50
технологическая карта № 143 сборник Хлебпродинформ, 2004						
Птица, тушенная в сметанном соусе	70/30	19,7	15,75	2,35	231	28,07
технологическая карта № 493 сборник Хлебпродинформ, 2004						
Картофель и овощи, тушенные в соусе	200	5,1	16,7	39,75	328,5	23,20
технологическая карта № 217 сборник Хлебпродинформ, 2004						
Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	200	0	0	42,2	162	4,30
технологическая карта № 648 сборник Хлебпродинформ, 2004						
хлеб ржаной	35	2,42	0,42	14,8	74,9	1,93
хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35
итого энергетической ценности за обед:		40,33	40,36	141,73	1143,4	
итого энергетической ценности:		53,53	57,06	228,93	1705,9	Итого 111,88

Наименование блюд и продуктов	Химический состав					цена за блюдо
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	
1	2	3	4	5	6	7
20.04.2021 год						
Завтрак						
Суп молочный с макаронными изделиями	250	7	7,9	24,7	141	7,75
технологическая карта № 160 сборник Хлебпродинформ,2004						
Оладьи с изюмом (сметана)	100	5,6	7,5	40,1	252	13,05
технологическая карта № 734 сборник Хлебпродинформ,2004						
Чай с лимоном	207	0,3	0	15,2	60	3,71
технологическая карта № 686 сборник Хлебпродинформ,2004						
Итого энергетической ценности за завтрак:		12,9	15,4	80	453	
Обед						
Салат из свеклы с сыром	100	1,3	3	8,4	67	13,84
технологическая карта № 50 сборник Хлебпродинформ,2004						
Суп из овощей на говядине	250	11,2	12,14	12,4	205,8	26,52
технологическая карта № 135 сборник Хлебпродинформ,2004						
Минтай, тушеный в томате с овощами	50/30	8,48	4,08	4,48	89,6	17,07
технологическая карта № 374 сборник Хлебпродинформ,2004						
Рис отварной	150	3,6	9	35,7	244,5	9,40
технологическая карта № 511 сборник Хлебпродинформ,2004						
Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	8,52
технологическая карта № 693 сборник Хлебпродинформ,2004						
хлеб ржаной	35	2,42	0,42	14,8	74,9	1,93
хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35
итого энергетической ценности за обед:		35,85	34,14	132,28	991,3	
итого энергетической ценности:		48,75	49,54	212,28	1444,3	Итого: 104,14

Наименование блюд и продуктов	Химический состав					энерг. цен. (ккал)	цена блюд
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды			
1	2	3	4	5	6	7	
21.04.2021 год							
Завтрак							
Каша "Боярская"(из пшена с изюмом) технологическая карта № 304 сборник Хлебпродинформ,2004	150	3	0,7	20,6	102	18,10	
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром технологическая карта № 11 сборник Хлебпродинформ,2004	30/20/10	7,91	15,72	14,98	235	13,28	
Чай с сахаром технологическая карта № 685 сборник Хлебпродинформ,2004	200	0,2	0	15	58	2,61	
Итого энергетической ценности за завтрак:		11,11	16,42	50,58	395		
Обед							
Винегрет овощной технологическая карта № 71 сборник Хлебпродинформ,2004	100	1,4	10,1	6,8	124	9,57	
Борщ сибирский на к/б технологическая карта № 111 сборник Хлебпродинформ,2004	250	3,9	4,3	16	118	17,35	
Рулет картофельный с говядиной технологическая карта № 478 сборник Хлебпродинформ,2004	150	15	14,7	24,75	297	52,80	
Компот из смеси сухофруктов технологическая карта № 639 сборник Хлебпродинформ,2004	200	0,6	0	31,4	124	3,89	
хлеб ржаной	35	2,42	0,42	14,8	74,9	1,93	
хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35	
Итого энергетической ценности за обед:		27,27	30,02	117,75	857,40		
Итого энергетической ценности:		38,38	46,44	168,33	1252,4	Итого: 121,88	

Наименование блюд и продуктов	Химический состав						цена за блюдо
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)		
1	2	3	4	5	6	7	
22.04.2021 год							
Затрак							
Каша вязкая с манной крупой	150	3,6	6,15	22,8	166,5	10,24	
технологическая карта № 302 сборник Хлебпродинформ,2004							
хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35	
Булочка дорожная	50	3,55	7,4	28,05	194	5,04	
технологическая карта № 770 сборник Хлебпродинформ,2004							
Молоко (кипяченое)	200	5,9	6,8	9,9	123	8,80	
Итого энергетической ценности за завтрак:		16,85	20,75	85,05	602,5		
Обед							
Салат мясной с черносливом	100	8,3	19,7	6,2	241	30,09	
технологическая карта № 70 сборник Хлебпродинформ,2004							
Рассольник «ленинградский» на к/б	250	8,04	9,6	20,1	201	16,97	
технологическая карта № 132 сборник Хлебпродинформ,2004							
Котлета в томатном соусе	75/50	15,62	8,72	17	212	23,83	
технологическая карта № 587 сборник Хлебпродинформ,2004							
Каша рассыпчатая на гречневой крупе	150	8,4	10,8	41,25	303	11,45	
технологическая карта № 297 сборник Хлебпродинформ,2004							
Сок яблочный	200	1	0	21,2	88	9,20	
хлеб ржаной	35	2,42	0,42	14,8	74,9	1,93	
хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35	
Итого энергетической ценности за обед:		47,75	49,74	144,55	1239,4		
Итого энергетической ценности:		64,6	70,49	229,6	1841,9	Итого: 122,25	

23.04.2021 год

Завтрак						
<i>Каша рисовая рассыпчатая с изюмом</i>	150	2,4	6	35,85	211,5	17,66
технологическая карта № 300 сборник Хлебпродинформ,2004						
<i>Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах</i>	200	0	0	42,2	162	4,30
технологическая карта № 648 сборник Хлебпродинформ,2004						
<i>хлеб пшеничный</i>	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35
<i>Апельсин</i>	260	23,40	0,70	28,08	138,63	36,86
Итого энергетической ценности за завтрак:		29,75	7,2	130,13	631,63	
Обед						
<i>Салат из свеклы с солеными огурцами</i>	100	2,2	0,14	12	56	7,9
технологическая карта № 28 сборник П.С.Батищев,2003						
<i>Суп крестьянский с крупой на к/б</i>	250	2,6	5,3	14,3	116	10,36
технологическая карта № 134 сборник Хлебпродинформ,2004						
<i>Жаркое по-домашнему на говядине</i>	150	17,8	9,8	21,6	250	56,90
технологическая карта № 436 сборник Хлебпродинформ,2004						
<i>Сок яблочный</i>	200	1	0	21,2	88	9,20
<i>хлеб ржаной</i>	35	2,42	0,42	14,8	74,9	1,93
<i>Булочка дорожная</i>	50	3,55	7,4	28,05	194	5,04
технологическая карта № 770 сборник Хлебпродинформ,2004						
<i>хлеб пшеничный</i>	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35
Итого энергетической ценности за обед:		33,52	23,56	135,95	898,4	Итого: 154,85
Итого энергетической ценности:		63,27	30,76	266,08	1530,03	

Директор школы
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.
Савва Е.Д