

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	
26.04.2021 год							
Каша вязкая на кукурузной крупе	150	4,2	2,7	21,75	132		11,46
Технологическая карта № 302 сборник «Хлебпродинформ»2004							
Бутерброд с повидлом	15/20/5	1,2	3,1	21	118		5,90
Технологическая карта № 2 сборник «Хлебпродинформ»2004							
Сок виноградный	200	0,2	0	19	80		9,20
Яйцо вареное	40	5,51	4,65	0,49	68		9,00
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6		1,88
Яблоко	159	0,63	0,63	15,19	72,85		17,71
Итого энергетической ценности:		14,27	10,85	81,44	566,45		Итого: 55,15
27.04.2021 год							
Борщ сибирский на к/б	250	3,9	4,3	16	118		19,28
Технологическая карта №111 сборник «Хлебпринформ»2004							
Булочка со сгущенкой	70	4,62	7,28	33,46	215,6		15,97
Технологическая карта № 417 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005							
Чай с лимоном	207	0,3	0	15,2	60		3,71
Технологическая карта № 772 сборник «Хлебпринформ»2004							
Яблоко	203	0,82	0,82	19,89	95,41		22,54
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6		1,88
Хлеб ржаной	35	1,16	0,21	6,93	34,65		1,93
Итого энергетической ценности:		13,96	13,01	110,68	619,26		Итого: 65,31
28.04.2021 год							
Картофельное пюре	150	3,15	8,25	21,75	189		13,02

Технологическая карта №520 сборник «Хлебпрлинформ»2004						
Говядина тушенная с капустой	155	15,3	5,8	9,5	154	68,34
Технологическая карта №440 сборник «Хлебпрлинформ»2004						
Компот из сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124	3,89
Технологическая карта №639 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
Итого энергетической ценности:		22,21	14,45	81,85	562,6	Итого: 87,13
29.04.2021 год						
Суп картофельный с горохом на костном бульоне	250	6,2	5,6	22,3	167	12,82
Технологическая карта № 139 сборник «Хлебпродинформ » 2004						
Банан	247	3,71	1,24	51,87	237,12	27,41
Хлеб ржаной	35	1,16	0,21	6,93	34,65	1,93
Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	8,52
Технологическая карта № 685 сборник «Хлебпродинформ » 2004						
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
Итого энергетической ценности:		19,13	12,45	132,8	724,37	52,56
30.04.2021 год						
Плов из говядины	150	21,6	11,8	37,8	350	52,30
Технологическая карта № 443 сборник «Хлебпродинформ » 2004						
Компот из сушеных фруктов (курага)	200	0,44	0,02	27,67	113	10,29
Технологическая карта № 639 сборник «Хлебпродинформ » 2004						
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
Хлеб ржаной	35	1,16	0,21	6,93	34,65	1,93
Итого энергетической ценности:		26,36	12,43	91,6	593,25	Итого: 66,40

Директор школы
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.
Савва Е.Д