

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	
11.05.2021 год							
Завтрак							
Каша жидкая на рисовой крупе и молоке	200	2,2	8,2	21	203,47	15,06	
технологическая карта № 311 сборник Хлебпродинформ, 2004							
Бутерброд с сыром	15/15/5	4,7	7,9	7,3	123	10,28	
технологическая карта № 3 сборник Хлебпродинформ, 2004							
Какао с молоком сгущенным	200	4,7	5	31,8	187	10,10	
технологическая карта № 694 сборник Хлебпродинформ, 2004							
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,4	24,3	119	2,35	
Итого энергетической ценности за завтрак:		15,4	21,5	84,4	632,47		
Обед							
Салат «степной» из разных овощей	100	2,8	8,6	3,8	105	9,68	
технологическая карта № 25 сборник Хлебпродинформ, 2004							
Суп из овощей на говядине	250	2,2	4,4	12,4	99	26,52	
технологическая карта № 135 сборник Хлебпродинформ, 2004							
Тефтели с томатным соусом	55/50	13,22	10,8	14,68	211,2	21,38	
технологическая карта № 587 сборник Хлебпродинформ, 2004							
Макаронные изделия отварные	200	7	8,2	52,93	294	10,87	
технологическая карта № 516 сборник Хлебпродинформ, 2004							
Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124	3,89	
технологическая карта № 639 сборник Хлебпродинформ, 2004							
хлеб ржаной	50	3,46	0,6	21,14	107	2,75	
хлеб пшеничный	100	7,9	1	48	239	4,7	
яблоко	291	1,06	0,53	25,93	105,82	33,22	
итого энергетической ценности за обед:		38,24	34,13	210,28	1285,02		
итого энергетической ценности:		53,64	55,63	294,68	1917,49	Итого: 150,8	

Наименование блюд и продуктов	Химический состав					
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	цена за блюдо
1	2	3	4	5	6	7
12.05.2021 год						
Завтрак						
Каша вязкая на овсяных хлопьях	200	6	11,2	26,4	238	14,47
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	3,95	0,5	24	119,5	2,35
Итого энергетической ценности за завтрак:		14,85	19,6	93,5	622,5	
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	115,59
итого энергетической ценности:		55,18	59,96	235,23	1765,9	

Наименование блюд и продуктов	Химический состав					
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	цена за блюдо
	1	2	3	4	5	6
13.05.2021 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)	150	8,4	11,25	60,15	378	18,79
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:		15,7	19,15	100,05	579	
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	200	4,8	12	47,6	326	12,36
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
яблоки	220	0,8	0,4	19,6	80	25,08
итого энергетической ценности за обед:		37,85	37,54	168,26	1152,8	137,92
итого энергетической ценности:		53,55	56,69	268,31	1731,8	

Наименование блюд и продуктов	Химический состав					
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	цена за блюдо
1	2	3	4	5	6	7
14.05.2021 год						
Завтрак						
Каша "Боярская" (из пшена с изюмом) технологическая карта № 304 сборник Хлебпродинформ, 2004	200	4	0,93	27,47	136	24,49
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:		12,11	16,65	57,45	429	
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	200	20	19,6	33	396	74,37
Компот из смеси сухофруктов технологическая карта № 639 сборник Хлебпродинформ, 2004	200	0,6	0	31,4	124	3,89
хлеб ржаной	50	3,46	0,6	21,14	107	2,75
хлеб пшеничный	100	7,9	1	48	239	4,7
Итого энергетической ценности за обед:		37,26	35,6	156,34	1108	152,99
Итого энергетической ценности:		49,37	52,25	213,79	1537	
15.05.2021 год						
Завтрак						
Омлет натуральный технологическая карта № 340 сборник Хлебпродинформ, 2004	150	15	25,05	2,85	298,5	36,61
хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35
Чай с лимоном технологическая карта № 686 сборник Хлебпродинформ, 2004	207	0,3	0	15,2	60	3,71

Итого энергетической ценности за завтрак:		19,25	25,55	42,05	478	
Обед						
Салат из свеклы с изюмом	100	1,5	4,5	16,5	108	8,29
технологическая карта № 26 сборник П.С.Батищев,2003						
Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	250	2	5,2	13,1	106	16,4
технологическая карта № 110 сборник Хлебпродинформ,2004						
Котлета в томатном соусе	78/50	15,62	8,72	17	212	24,53
технологическая карта № 587 сборник Хлебпродинформ,2004						
Пюре картофельное	200	4,2	11	29	252	17,15
технологическая карта № 520 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
яблоко	220	0,8	0,4	19,6	80	25,08
итого энергетической ценности за обед:		22,83	38,76	164,36	1106	Итого: 142,70
итого энергетической ценности:		42,08	64,31	206,41	1584	

Директор школы

Зав.столовой



Н В Петрушкевич

Е.Д.Савва