

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	
<b>17.05.2021 год</b>							
<b>Завтрак</b>							
<b>Каша вязкая на овсяных хлопьях</b>	150	4,5	8,4	19,8	178,5	10,76	
технологическая карта № 302 сборник Хлебпродинформ,2004							
<b>Бутерброд с сыром</b>	15/15/5	4,7	7,9	7,3	123	10,28	
технологическая карта № 3 сборник Хлебпродинформ,2004							
<b>Компот из свежих плодов яблок</b>	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	
<b>Итого энергетической ценности за завтрак:</b>		<b>13,2</b>	<b>16,7</b>	<b>87,2</b>	<b>562,5</b>		
<b>Обед</b>							
<b>Салат из красной фасоли</b>	100	3,2	2,83	8,63	125	7,03	
технологическая карта № 57 сборник Хлебпродинформ,2004							
<b>Суп с макаронными изделиями и картофелем на курином бульоне</b>	250	5,96	4,16	10	102,5	12,50	
технологическая карта № 143 сборник Хлебпродинформ,2004							
<b>Птица, тушенная в сметанном соусе</b>	70/30	19,7	15,75	2,35	231	28,07	
технологическая карта № 493 сборник Хлебпродинформ,2004							
<b>Картофель и овощи, тушенные в соусе</b>	200	5,1	16,7	39,75	328,5	23,20	
технологическая карта № 217 сборник Хлебпродинформ,2004							
<b>Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах</b>	200	0	0	42,2	162	4,30	
технологическая карта № 648 сборник Хлебпродинформ,2004							
<b>хлеб ржаной</b>	35	2,42	0,42	14,8	74,9	1,93	
<b>хлеб пшеничный</b>	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35	
<b>итого энергетической ценности за обед:</b>		<b>40,33</b>	<b>40,36</b>	<b>141,73</b>	<b>1143,4</b>		
<b>итого энергетической ценности:</b>		<b>53,53</b>	<b>57,06</b>	<b>228,93</b>	<b>1705,9</b>		Итого: 111,88

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	
<b>18.05.2021 год</b>							
<b>Завтрак</b>							
Суп молочный с макаронными изделиями	250	7	7,9	24,7	141	7,75	
технологическая карта № 160 сборник Хлебпродинформ, 2004							
<b>Оладьи с изюмом (сметана)</b>	100	5,6	7,5	40,1	252	13,05	
технологическая карта № 734 сборник Хлебпродинформ, 2004							
<b>Чай с лимоном</b>	207	0,3	0	15,2	60	3,71	
технологическая карта № 686 сборник Хлебпродинформ, 2004							
<b>Итого энергетической ценности за завтрак:</b>		12,9	15,4	80	453		
<b>Обед</b>							
<b>Салат из свеклы с сыром</b>	100	1,3	3	8,4	67	13,84	
технологическая карта № 50 сборник Хлебпродинформ, 2004							
<b>Суп из овощей на говядине</b>	250	11,2	12,14	12,4	205,8	26,52	
технологическая карта № 135 сборник Хлебпродинформ, 2004							
<b>Минтай, тушеный в томате с овощами</b>	50/30	8,48	4,08	4,48	89,6	17,07	
технологическая карта № 374 сборник Хлебпродинформ, 2004							
<b>Рис отварной</b>	150	3,6	9	35,7	244,5	9,40	
технологическая карта № 511 сборник Хлебпродинформ, 2004							
<b>Какао с молоком</b>	200	4,9	5	32,5	190	8,52	
технологическая карта № 693 сборник Хлебпродинформ, 2004							
<b>хлеб ржаной</b>	35	2,42	0,42	14,8	74,9	1,93	
<b>хлеб пшеничный</b>	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35	
<b>итого энергетической ценности за обед:</b>		35,85	34,14	132,28	991,3		
<b>итого энергетической ценности:</b>		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	
<b>19.05.2021 год</b>							
<b>Завтрак</b>							
Каша "Боярская"(из пшена с изюмом) технологическая карта № 304 сборник Хлебпродинформ,2004	150	3	0,7	20,6	102	18,10	
<b>Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром</b> технологическая карта № 11 сборник Хлебпродинформ,2004	30/20/10	7,91	15,72	14,98	235	13,28	
<b>Чай с сахаром</b> технологическая карта № 685 сборник Хлебпродинформ,2004	200	0,2	0	15	58	2,61	
<b>Итого энергетической ценности за завтрак:</b>		<b>11,11</b>	<b>16,42</b>	<b>50,58</b>	<b>395</b>		
<b>Обед</b>							
<b>Винегрет овощной</b> технологическая карта № 71 сборник Хлебпродинформ,2004	100	1,4	10,1	6,8	124	9,57	
<b>Борщ сибирский на к/б</b> технологическая карта № 111 сборник Хлебпродинформ,2004	250	3,9	4,3	16	118	17,35	
<b>Рулет картофельный с говядиной</b> технологическая карта № 478 сборник Хлебпродинформ,2004	150	15	14,7	24,75	297	52,80	
<b>Компот из смеси сухофруктов</b> технологическая карта № 639 сборник Хлебпродинформ,2004	200	0,6	0	31,4	124	3,89	
<b>хлеб ржаной</b>	35	2,42	0,42	14,8	74,9	1,93	
<b>хлеб пшеничный</b>	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35	
<b>Итого энергетической ценности за обед:</b>		<b>27,27</b>	<b>30,02</b>	<b>117,75</b>	<b>857,40</b>		
<b>Итого энергетической ценности:</b>		<b>38,38</b>	<b>46,44</b>	<b>168,33</b>	<b>1252,4</b>	<b>Итого: 121,88</b>	

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
<b>20.05.2021 год</b>						
<b>Затрак</b>						
Каша вязкая с манной крупой	150	3,6	6,15	22,8	166,5	10,24
технологическая карта № 302 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>хлеб пшеничный</b>	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35
<b>Булочка дорожная</b>	50	3,55	7,4	28,05	194	5,04
технологическая карта № 770 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Молоко (кипяченое)</b>	200	5,9	6,8	9,9	123	8,80
<b>Итого энергетической ценности за завтрак:</b>		<b>16,85</b>	<b>20,75</b>	<b>85,05</b>	<b>602,5</b>	
<b>Обед</b>						
<b>Салат мясной с черносливом</b>	100	8,3	19,7	6,2	241	30,09
технологическая карта № 70 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Рассольник «ленинградский» на к/б</b>	250	8,04	9,6	20,1	201	16,97
технологическая карта № 132 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Котлета в томатном соусе</b>	75/50	15,62	8,72	17	212	23,83
технологическая карта № 587 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Каша рассыпчатая на гречневой крупе</b>	150	8,4	10,8	41,25	303	11,45
технологическая карта № 297 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Сок яблочный</b>	200	1	0	21,2	88	9,20
<b>хлеб ржаной</b>	35	2,42	0,42	14,8	74,9	1,93
<b>хлеб пшеничный</b>	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35
<b>Итого энергетической ценности за обед:</b>		<b>47,75</b>	<b>49,74</b>	<b>144,55</b>	<b>1239,4</b>	
<b>Итого энергетической ценности:</b>		<b>64,6</b>	<b>70,49</b>	<b>229,6</b>	<b>1841,9</b>	<b>Итого: 122,25</b>

21.05.2021 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
<b>Итого энергетической ценности за завтрак:</b>		<b>29,75</b>	<b>7,2</b>	<b>130,13</b>	<b>631,63</b>	
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
<b>Итого энергетической ценности за обед:</b>		<b>33,52</b>	<b>23,56</b>	<b>135,95</b>	<b>898,4</b>	<b>Итого 154,85</b>
<b>Итого энергетической ценности:</b>		<b>63,27</b>	<b>30,76</b>	<b>266,08</b>	<b>1530,03</b>	

Директор школы  
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.  
Савва Е.Д