

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>24.05.2021 год</b>							
<b>Завтрак</b>							
<b>Омлет натуральный</b>	150	15	25,05	2,85	298,5		36,61
технологическая карта № 340 сборник Хлебпродинформ,2004							
<b>хлеб пшеничный</b>	50	3,95	0,5	24	119,5		2,35
<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>		<b>19,25</b>	<b>25,55</b>	<b>42,05</b>	<b>478</b>		
<b>Обед</b>							
<b>Салат из свеклы с изюмом</b>	100	1,5	4,5	16,5	108		8,29
технологическая карта № 26 сборник П.С.Батищев,2003							
<b>Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне</b>	250	2	5,2	13,1	106		16,40
технологическая карта № 110 сборник Хлебпродинформ,2004							
<b>Котлета в томатном соусе</b>	78/50	15,62	8,72	17	212		24,53
технологическая карта № 587 сборник Хлебпродинформ,2004							
<b>Пюре картофельное</b>	150	3,15	8,25	21,75	189		13,02
технологическая карта № 520 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>яблоко</b>	220	0,8	0,4	19,6	80		25,08
<b>итого энергетической ценности за обед:</b>		<b>21,78</b>	<b>36,01</b>	<b>157,11</b>	<b>1043</b>		<b>Итого: 138,57</b>
<b>итого энергетической ценности:</b>		<b>41,03</b>	<b>61,56</b>	<b>199,16</b>	<b>1521</b>		

Директор школы  
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.  
Савва Е.Д

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>25.05.2021 год</b>						
<b>Завтрак</b>						
<b>Каша жидкая на рисовой крупе и молоке</b>	150	1,65	6,15	15,75	152,6	11,18
технологическая карта № 311 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>Какао с молоком сгущенным</b>	200	4,7	5	31,8	187	10,10
технологическая карта № 694 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Хлеб пшеничный</b>	50	3,8	0,4	24,3	119	2,35
<b>Итого энергетической ценности за завтрак:</b>		<b>14,85</b>	<b>19,45</b>	<b>79,15</b>	<b>581,6</b>	
<b>Обед</b>						
<b>Салат «степной» из разных овощей</b>	100	2,8	8,6	3,8	105	9,68
технологическая карта № 25 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Суп из овощей на говядине</b>	250	2,2	4,4	12,4	99	26,52
технологическая карта № 135 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Тефтели с томатным соусом</b>	55/50	13,22	10,8	14,68	211,2	21,38
технологическая карта № 587 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Макаронные изделия отварные</b>	150	5,25	6,15	39,7	220,5	8,28
технологическая карта № 516 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	200	0,6	0	31,4	124	3,89
технологическая карта № 639 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>30,44</b>	<b>30,87</b>	<b>140,78</b>	<b>954,1</b>	
<b>итого энергетической ценности:</b>		<b>45,29</b>	<b>50,32</b>	<b>219,93</b>	<b>1535,7</b>	<b>Итого: 107,94</b>

Директор школы  
Зав столовой

Петрушкевич Н.В.  
Савва Е.Д

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>26.05.2021 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							
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							
<b>Итого энергетической ценности за завтрак:</b>		12,9	15,4	80	453		
<b>Обед</b>							
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	
<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	

Директор школы  
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.  
Савва Е.Д

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>27.05.2021 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	
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	
<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>							
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	
<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>	

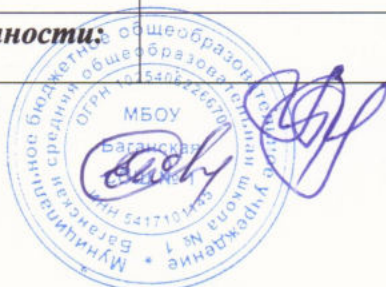
Директор школы  
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.  
Савва Е.Д

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>28.05.2021 год</b>							
<b>Завтрак</b>							
<i>Каша вязкая с морковью</i>	200	7,4	15,8	38,8	332	17,41	
технологическая карта № 306 сборник Хлебпродинформ,2004							
<i>Компот из смеси сухофруктов</i>	200	0,6	0	31,4	124	3,89	
технологическая карта № 639 сборник Хлебпродинформ,2004							
<i>хлеб пшеничный</i>	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35	
<b>Итого энергетической ценности за завтрак:</b>		11,95	16,30	94,20	575,5		
<b>Обед</b>							
<i>Салат " Несвижский"</i>	100	5,1	9,7	5,2	129	11,88	
технологическая карта № 63 сборник Хлебпродинформ,2004							
<i>Суп картофельный с мясными фрикадельками</i>	250	2	2,4	14,8	90	15,61	
технологическая карта № 137 сборник Хлебпродинформ,2004							
<i>Плов с говядины</i>	200	28,8	15,73	50,4	466,67	69,77	
технологическая карта № 443 сборник Хлебпродинформ,2004							
<i>чай с молоком и сахаром</i>	200	1,5	1,5	15,8	81	3,45	
технологическая карта №184 сборник Уфа							
<i>хлеб ржаной</i>	35	2,42	0,42	14,8	74,9	1,93	
<i>хлеб пшеничный</i>	50	3,95	0,5	24	119,5	2,35	
<i>яблоко</i>	121	0,44	0,22	10,78	44	13,83	
<b>итого энергетической ценности за обед:</b>		44,21	30,47	135,78	1005,07	Итого: 142,41	
<b>итого энергетической ценности:</b>		59,40	51,40	255,62	1744,17		

Директор школы  
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.  
Савва Е.Д