

Столовая МБОУ Баганской СОШ №1

Меню с 6 декабря по 11 декабря 2021г.

(для детей учащихся 5-11 классов)

№ рец.	Наименование блюда	масса порции	Химический состав				Цена
			белки	жиры	углеводы	эн.цен (ккал.)	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>6.12.2021 год</b>							
Технологическая карта №174 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутьяна 2017.г.	<b>Каша вязкая из кукурузной крупы с маслом</b>	200	7,63	11,09	50,77	334	12,35
Технологическая карта №2 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутьяна 2017.г.	<b>Бутерброд с повидлом</b>	55	2,4	3,87	27,83	156	7,28
	<b>Сок виноградный</b>	200	1,2	1,2	30,8	144	9,60
<b>Итого</b>			<b>11,23</b>	<b>16,16</b>	<b>109,4</b>	<b>634</b>	<b>29,23</b>
<b>7.12.2021 год</b>							
Технологическая карта №108 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутьяна 2017.г.	<b>Суп картофельный с клецками на курином бульоне</b>	200	2,84	3,67	15,03	115,4	21,14
	<b>Хлеб пшеничный в/с</b>	25	1,87	0,725	12,85	65,5	1,40
Технологическая карта №382 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутьяна 2017.г.	<b>Какао с молоком</b>	200	4,07	3,54	17,57	118,6	8,79
Технологическая карта №406 сборник	<b>Пирожки простые</b>	100	6,91	3,88	32,46	189,75	3,34

рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	<b>печенье из дрожжевого теста с фаршем № 461 ( из свежей капусты)</b>						
	<b>Итого</b>		15,69	11,815	77,91	489,25	34,67
<b>8.12.2021 год</b>							
Технологическая карта №202 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п.могильного и в.атутельяна 2017.г.	<b>Макаронные изделия отварные</b>	200	7,55	0,66	42,6	208,5	3,30
Технологическая карта №331 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	<b>Соус сметанный с томатом</b>	25	0,44	1,25	1,755	20,025	1,73
	<i>Котлета ( полуфабрикат)</i>	75	6,8	20,4	5,1	231,2	24,65
	<b>Хлеб пшеничный</b>	25	1,87	0,725	12,85	65,5	1,40
Технологическая карта №376 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	<b>Чай с сахаром</b>	200	0,07	0,02	15	60	2,93
	<b>Яблоко</b>	200	0,52	0,52	12,99	123,375	20,60
	<b>Итого</b>		17,25	23,575	90,295	708,6	54,61
<b>9.12.2021 год</b>							
Технологическая карта №302 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	<b>Каша рассыпчатая гречневая</b>	200	11,46	8,12	51,57	305,31	14,70
Технологическая карта №333 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна	<b>Соус сметанный с томатом и луком</b>	25	0,47	1,46	1,99	23,07	2,47

2017.г.							
	<b>Тефтели (полуфабрикат)</b>	<b>50</b>	<b>7,8</b>	<b>12</b>	<b>2,58</b>	<b>149,4</b>	<b>17,40</b>
Технологическая карта №376сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутельяна 2017.г.							2,93
	<b>Чай с сахаром</b>	<b>200</b>	<b>0,07</b>	<b>0,02</b>	<b>15</b>	<b>60</b>	
	<b>Хлеб пшеничный в/с</b>	<b>25</b>	<b>1,87</b>	<b>0,725</b>	<b>12,85</b>	<b>65,5</b>	<b>1,40</b>
	<b>Итого</b>		<b>21,67</b>	<b>22,325</b>	<b>83,99</b>	<b>603,28</b>	<b>38,90</b>
<b>10.12.2021 год</b>							
Технологическая карта №259сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутельяна 2017.г.							69,04
	<b>Жаркое по –домашнему из говядины</b>	<b>175</b>	<b>16,2</b>	<b>18,09</b>	<b>16,58</b>	<b>295</b>	
Технологическая карта №379 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутельяна 2017.г.							
	<b>Кофейный напиток с молоком</b>	<b>200</b>	<b>2,94</b>	<b>2,67</b>	<b>15,94</b>	<b>100,6</b>	<b>7,87</b>
	<b>Хлеб пшеничный в/с</b>	<b>25</b>	<b>1,87</b>	<b>0,725</b>	<b>12,85</b>	<b>65,5</b>	<b>1,40</b>
	<b>Хлеб урожайный</b>	<b>34</b>	<b>2,24</b>	<b>0,41</b>	<b>13,46</b>	<b>67,32</b>	<b>2,38</b>
	<b>Итого</b>		<b>23,25</b>	<b>21,895</b>	<b>58,83</b>	<b>528,42</b>	<b>80,69</b>
<b>11.12.2021 год</b>							
Технологическая карта №84 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутельяна 2017.г.							14,85
	<b>Борщ с фасолью и картофелем на курином бульоне</b>	<b>250</b>	<b>3,55</b>	<b>5,11</b>	<b>14,16</b>	<b>140,25</b>	
Технологическая карта №410 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутельяна							17,78
	<b>Ватрушка из дрожжевого теста с фаршем №468 (твороженным)</b>	<b>70</b>	<b>10,41</b>	<b>7,03</b>	<b>14,72</b>	<b>175,9</b>	

2017.г.							
	Хлеб пшеничный в/с	25	1,87	0,725	12,85	65,5	1,40
	Хлеб урожайный	34	2,24	0,41	13,46	67,32	2,38
Технологическая карта №377сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутьяна 2017.г.							3,57
	Чай с лимоном	207	0,13	0,02	15,2	62	
	<b>Итого</b>		18,2	13,295	70,39	510,97	39,98

Директор школы

Завстоловой



Н.В. Петрушкевич

Е.Д. Савва