

Столовая МБОУ Баганской СОШ №1

Меню с 10 января по 15 января 2022г.

(для детей учащихся 5-11 классов)

№ рец.	Наименование блюда	масса порции	Химический состав				эн.цен (ккал.)	Цена
			белки	жиры	углеводы	8		
1	2	3	4	5	6	7	8	
10.01.2022 год								
Технологическая карта №174 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутельяна 2017.г.	Каша вязкая из кукурузной крупы с маслом	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 Тутельяна 2017.г.	Бутерброд с повидлом	55	2,4	3,87	27,83	156	7,28	
Технологическая карта №349 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутельяна 2017.г.	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	4,59	
Итого			10,69	15,05	110,61	622,8	24,22	
11.01.2022 год								
Технологическая карта №259 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутельяна 2017.г.	Жаркое по –домашнему из говядины	200	16,2	18,09	16,58	295	69,04	
Технологическая карта №379 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех	Кофейный напиток с молоком	200	2,94	2,67	15,94	100,6	7,87	

образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутьяна 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
											Итого		23,25	21,895	58,83	528,42	80,69
											12.01.2022 год						
Технологическая карта №304 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутьяна 2017.г.											Рис отварной	200	4,85	5,73	48,96	279,88	8,75
											Минтай ,тушеный в томате с овощами	100	9,75	4,95	3,8	105	29,60
											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 №355 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутьяна 2017.г.											Кисель из кураги	200	0,89	0,06	32,75	154,6	10,73
											Итого		19,6	11,875	111,82	672,30	52,86
											13.01.2022 год						
											Технологическая карта №108 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутьяна 2017.г.						
Хлеб пшеничный в/с	25	1,87	0,725	12,85	65,5	1,40											
Какао с молоком	200	4,07	3,54	17,57	118,6	8,79											
Итого		18,7	0,725	12,85	65,5	1,40											
Технологическая карта №382 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех											Какао с молоком	200	4,07	3,54	17,57	118,6	8,79
											Итого		18,7	0,725	12,85	65,5	1,40

рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2017 г.	томатом									
	Коплета (полуфабрикат)	75	6,8	20,4	5,1	231,2			24,94	
	Хлеб пшеничный	25	1,87	0,725	12,85	65,5			1,40	
Технологическая карта №37бсборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2017 г.	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60			2,93	
	Итого		16,73	23,055	77,305	585,225			34,30	

Н.В. Петрушкевич

Е.Д. Савва



Директор школы

Завстоловой

(Handwritten signatures in blue ink)