

Столовая МБОУ Баганской СОШ №1
(для детей учащихся 5-11 классов)

Меню с 14 февраля по 19 февраля 2022г.

№ рец.	Наименование	масса порции	Химический состав					Эн.цен (ккал.)	Цена
			блюда	белки	жиры	углеводы	эн.цен (ккал.)		
1		3						8	
14.02.2022 год									
Технологическая карта №174 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутьельяна 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 Тутьельяна 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 Тутьельяна 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
15.02.2022 год									
Технологическая карта №259сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А Тутьельяна 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

<p>образовательных учреждений М.П.Могильного и В.А. Тутельяна 2017.г.</p>	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
	16.02.2022 год						
<p>Технологическая карта №304 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А. Тутельяна 2017.г.</p>	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	
	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
<p>Технологическая карта №355 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А. Тутельяна 2017.г.</p>	Кисель из кураги	200	0,89	0,06	32,75	154,6	
	Итого		19,6	11,875	111,82	672,30	52,86
	17.02.2022 год						
<p>Технологическая карта №108 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А. Тутельяна 2017.г.</p>	Суп картофельный с клецками на курином бульоне	200	2,84	3,67	15,03	115,4	
	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
<p>Технологическая карта №382 сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех</p>							

