

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
12.04.2021 год						
Каша вязкая на кукурузной крупе	150	4,2	2,7	21,75	132	11,46
Технологическая карта № 302 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Бутерброд с повидлом	15/20/5	1,2	3,1	21	118	5,90
Технологическая карта № 2 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Сок с трубочкой (яблоко)	200	0,2	0	19	80	28,00
Яйцо вареное	40	5,51	4,65	0,49	68	9,00
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
Итого энергетической ценности:		14,27	10,85	81,44	493,6	Итого: 56,24
13.04.2021 год						
Борщ сибирский на к/б	250	3,9	4,3	16	118	19,28
Технологическая карта №111 сборник «Хлебпринформ»2004						
Булочка со сгущенкой	70	4,62	7,28	33,46	215,6	15,97
Технологическая карта № 417 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005						
Чай с лимоном	207	0,3	0	15,2	60	3,71
Технологическая карта № 772 сборник «Хлебпринформ»2004						
Яблоко	203	0,82	0,82	19,89	95,41	22,54
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
Хлеб ржаной	35	1,16	0,21	6,93	34,65	1,93
Итого энергетической ценности:		13,96	13,01	110,68	619,26	Итого: 65,31
14.04.2021 год						
Картофельное пюре	150	3,15	8,25	21,75	189	13,02
Технологическая карта №520 сборник «Хлебпринформ»2004						

<i>Говядина тушеная с капустой</i>	155	15,3	5,8	9,5	154	68,34
Технологическая карта №440 сборник «Хлебпрлинформ»2004						
<i>Компот из сухофруктов</i>	200	0,6	0	31,4	124	3,89
Технологическая карта №639 сборник «Хлебпродинформ»2004						
<i>Хлеб пшеничный в/с</i>	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
<i>Итого энергетической ценности:</i>		22,21	14,45	81,85	562,6	Итого: 87,13
15.04.2021 год						
<i>Суп картофельный с горохом на костном бульоне</i>	250	6,2	5,6	22,3	167	12,82
Технологическая карта № 139 сборник «Хлебпродинформ » 2004						
<i>Банан</i>	247	3,71	1,24	51,87	237,12	27,41
<i>Хлеб ржаной</i>	35	1,16	0,21	6,93	34,65	1,93
<i>Какао с молоком</i>	200	4,9	5	32,5	190	8,52
Технологическая карта № 685 сборник «Хлебпродинформ » 2004						
<i>Хлеб пшеничный</i>	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
<i>Итого энергетической ценности:</i>		19,13	12,45	132,8	724,37	52,56
16.04.2021 год						
<i>Рис отварной</i>	150	2,88	9	35,7	244,5	9,40
Технологическая карта №511 сборник «Хлебпродинформ»2004						
<i>Минтай, тушеный в томатном соусе</i>	80	8,48	4,08	4,48	89,6	17,07
Технологическая карта № 374 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>	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
<i>Апельсин</i>	230	2,05	0,44	18,62	98,93	32,66
<i>Итого энергетической ценности:</i>		16,57	13,92	120,2	690,63	Итого: 65,31

Директор школы
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.
Савва Е.Д