

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
5.04.2021 год						
Каша жидкая на рисовой крупе и молоке	200	2,2	8,2	21	203,47	15,06
Технологическая карта № 311 сборник « Хлебпродинформ » 2004						
Бутерброд с сыром	45	6,04	10,15	9,38	158	10,33
Технологическая карта №3 сборник « Хлебпродинформ » 2004						
Сок грушевый	200	1	0	21,2	88	9,20
Итого энергетической ценности:		9,24	18,35	51,58	449,47	Итого: 34,59
6.04.2021 год						
Картофельное пюре	200	4,20	11,00	29,00	252,00	17,15
Технологическая карта №520 сборник « Хлебпродинформ » 2004						
Птица, тушенная в сметанном соусе	65/35	19,7	15,75	2,35	231	28,07
Технологическая карта № 493 сборник « Хлебпродинформ » 2004						
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	2,61
Технологическая карта № 685 сборник « Хлебпродинформ » 2004						
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
Итого энергетической ценности:		27,26	27,16	65,55	636,60	Итого: 49,71
7.04.2021 год						
Суп с рыбными консервами и с гречками	250	9,22	5,22	16,05	146,25	24,32
технологическая карта №159 программа Детский сад питание						
Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	200	0	0	42,2	162	4,30
технологическая карта № 648 сборник Хлебпродинформ, 2004						
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88

Булочка «Дорожная»						
	50	3,55	7,4	28,05	169,5	5,04
Технологическая карта № 770 сборник «Хлебпродинформ» 2004						
Итого энергетической ценности:		15,93	13,02	105,5	573,35	Итого: 35,54
8.04.2021 год						
Каша рассыпчатая гречневая		11,20	14,40	55	404	
	200					13,21
Технологическая карта №297 сборник «Хлебпродинформ» 2004						
Котлета в томатном соусе		13,62	7,52	15,3	196	
	75/50					23,83
Технологическая карта №587 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Чай с лимоном		0,3	0	15,2	60	
	207					3,71
Технологическая карта №649 сборник «Хлебпродинформ»						
Хлеб пшеничный в/с						
	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
Итого энергетической ценности:		28,28	22,32	104,7	755,6	Итого: 42,63
9.04.2021 год						
Каша перловая рассыпчатая						
	150	4,5	6	31,95	204	5,15
Технологическая карта № 297 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Гуляш из говядины						
	100	13,9	6,5	4	132	51,5
Технологическая карта № 297 сборник «Хлебпродинформ»2004						
Сок яблочный						
	200	1,00	0	21,20	88	9,20
Хлеб пшеничный в/с						
	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
Итого энергетической ценности:		22,56	12,9	76,35	519,6	Итого: 67,73

10.04.2021 год

Макаронные изделия отварные	200	7	8,2	52,93	294	10,87
Технологическая карта №516 сборник «Хлебпродинфор»2004						
Тефтеля в томатном соусе	54/50	13,22	10,80	14,68	211,2	21,56
Компот из свежих плодов яблок	200	0,2	0,1	25,4	99	6,19
Технологическая карта №197 сборник Уфа						
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,88
Итого энергетической ценности:						Итого: 40,50
		23,58	19,5	112,21	699,8	

Директор школы
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.
Савва Е.Д