

(для детей учащихся 5-11 классов)

№ рец.	Наименование блюда	масса порции	Химический состав						Цена
			белки	жиры	углеводы	энерг (ккал.)	7	8	
1	2	3	4	5	6	7	8		
23.05.2022 год									
Технологическая карта №302 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	Каша рассыпчатая гречневая	200	11,46	8,12	51,57	305,31	17,61		
Технологическая карта №333 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	Соус сметанный с томатом и луком	25	0,47	1,46	1,99	23,07	3,27		
	Тфетсли (полуфабрикат)	50	3,9	6	1,29	74,7	21,60		
Технологическая карта №376сборник рецептов 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	2,04		
	Хлеб пшеничный в/с	50	1,87	0,725	12,85	65,5	3,05		
	Итого		17,77	16,325	82,7	528,58	47,57		
24.05.2022 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 молочная из риса с маслом	200	6	10,84	42,94	294	17,93		
Технологическая карта №1сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	Бутерброд с маслом	40	2,36	7,49	14,89	136	9,22		
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	7,16		
	Итого		9,02	18,42	89,84	562,8	34,31		
26.05.2022 год									
Технологическая карта №312 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	Пюре картофельное	200	4,09	6,41	27,28	183,18	21,84		
Технологическая карта №290 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	Курица, тушенная в соусе сметанном с томатом	100	11,65	11,66	3,51	166	33,54		
Технологическая карта №383 сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П.Могильного и В.А.Тутельяна 2017.г.	Какао с молоком стуженным (молоко цельное стуженное с сахаром)	200	3,66	2,6	25,09	138,4	11,96		
	Хлеб пшеничный в/с	50	3,74	1,45	25,7	131	3,05		

	Итого	23,14	22,12	81,58	618,58	70,39
<b>27.05.2022 год</b> Технологическая карта №20 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях м.п. Могильного и в.А. Тутельяна 2017 г.						
Макаронные изделия отварные	200	7,55	0,66	42,6	208,5	4,28
Соус сметанный с томатом	25	0,44	1,25	1,755	20,025	2,31
Копченая (полуфабрикат)	70	6,8	20,4	5,1	231,2	30,00
Хлеб пшеничный	25	1,87	0,725	12,85	65,5	1,53
Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15	60	2,04
<b>Итого</b>		16,73	23,055	77,305	585,225	40,16
<b>28.05.2022 год</b> Технологическая карта №108 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2017 г.						
Суп картофельный с клецками на курином бульоне	200	2,84	3,67	15,03	115,4	24,54
Хлеб пшеничный в/с	25	1,87	0,725	12,85	65,5	1,53
Какао с молоком	200	4,07	3,54	17,57	118,6	11,61
Пирожки простые печенье из дрожжевого теста с фаршем №461 (из свежей капусты)	100	6,91	3,88	32,46	189,75	5,94
<b>Итого</b>		15,69	11,815	77,91	489,25	43,62

Директор школы  
Завстоловой



Н.В. Петрушкевич

Е.Д. Савва