

Наименование блюд и продуктов	Химический состав					энерг. цен. (ккал)	Цена за блюдо
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды			
1	2	3	4	5	6	7	
22.03.2021 год							
Каша вязкая с манной крупой	200	4,8	8,2	30,4	222	12,95	
Технологическая карта №302 сборник «Хлебпродинформ»2004							
Бутерброд с маслом	22/15	1,65	13,5	10,2	172,5	8,73	
Технологическая карта №1 сборник «Хлебпродинформ»2004							
Сок грушевый	200	1	0	21,2	88	11,00	
Итого энергетической ценности:		7,45	21,7	61,8	482,5	Итого: 32,68	
23.03.2021 год							
Суп с рыбными консервами и с гречками	250	9,22	5,22	16,05	146,25	20,94	
технологическая карта №159 программа Детский сад питание							
Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах	200	0	0	42,2	162	3,85	
технологическая карта № 648 сборник Хлебпродинформ,2004							
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,96	
Булочка «Дорожная»	50	3,55	7,4	28,05	169,5	2,56	
Технологическая карта № 770 сборник «Хлебпродинформ » 2004							
Итого энергетической ценности:		15,93	13,02	105,5	573,35	Итого: 29,31	
24.03.2021 год							
Плов из говядины	150	21,6	11,8	37,8	350	48,45	
Технологическая карта № 443 сборник «Хлебпродинформ » 2004							
Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	8,18	
Технологическая карта № 685 сборник «Хлебпродинформ » 2004							
Хлеб пшеничный в/с	40	3,16	0,4	19,2	95,6	1,96	
Шоколад «Аленка»	17	1,42	6,52	8,36	96,9	14,42	
Итого энергетической ценности:		31,08	23,72	97,86	732,5	Итого: 73,01	

Директор школы
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.
Савва Е.Д