

Наименование блюд и продуктов	Химический состав					Цена блюда
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	
1	2	3	4	5	6	7
<b>22.03.2021 год</b>						
<b>Завтрак</b>						
Каша "Боярская"(из пшена с изюмом)	150	3	0,7	20,6	102	16,66
технологическая карта № 304 сборник Хлебпродинформ,2004						
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	30/20/10	7,91	15,72	14,98	235	13,87
технологическая карта № 11 сборник Хлебпродинформ,2004						
Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	2,67
технологическая карта № 685 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Итого энергетической ценности за завтрак:</b>		<b>11,11</b>	<b>16,42</b>	<b>50,58</b>	<b>395</b>	
<b>Обед</b>						
Винегрет овощной	100	1,4	10,1	6,8	124	8,57
технологическая карта № 71 сборник Хлебпродинформ,2004						
Борщ сибирский на к/б	250	3,9	4,3	16	118	14,63
технологическая карта № 111 сборник Хлебпродинформ,2004						
Рулет картофельный с говядиной	150	15	14,7	24,75	297	48,33
технологическая карта № 478 сборник Хлебпродинформ,2004						
Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0	31,4	124	3,89
технологическая карта № 639 сборник Хлебпродинформ,2004						
хлеб ржаной	35	2,42	0,42	14,8	74,9	2,07
хлеб пшеничный	50	3,95	0,5	24	119,5	2,45
Апельсин	200	18	0,53	21,6	106,6	25,00
<b>Итого энергетической ценности за обед:</b>		<b>45,27</b>	<b>30,55</b>	<b>139,35</b>	<b>964</b>	
<b>Итого энергетической ценности:</b>		<b>56,38</b>	<b>46,97</b>	<b>189,93</b>	<b>1359</b>	<b>Итого: 138,14</b>

Наименование блюд и продуктов	Химический состав					
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	цена за блюдо
1	2	3	4	5	6	7
<b>23.03.2021 год</b>						
<b>Затрак</b>						
Каша вязкая с манной крупой	150	3,6	6,15	22,8	166,5	9,75
технологическая карта № 302 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>хлеб пшеничный</b>	50	3,95	0,5	24	119,5	2,45
<b>Булочка дорожная</b>	50	3,55	7,4	28,05	194	2,70
технологическая карта № 770 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Молоко (кипяченое)</b>	200	5,9	6,8	9,9	123	8,20
<b>Итого энергетической ценности за завтрак:</b>		<b>16,85</b>	<b>20,75</b>	<b>85,05</b>	<b>602,5</b>	
<b>Обед</b>						
<b>Салат мясной с черносливом</b>	100	8,3	19,7	6,2	241	27,56
технологическая карта № 70 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Рассольник «ленинградский» на к/б</b>	250	8,04	9,6	20,1	201	14,08
технологическая карта № 132 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Котлета в томатном соусе</b>	78/50	15,62	8,72	17	212	25,39
технологическая карта № 587 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Каша рассыпчатая на гречневой крупе</b>	150	8,4	10,8	41,25	303	9,19
технологическая карта № 297 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Сок яблочный</b>	200	1	0	21,2	88	11,00
<b>хлеб ржаной</b>	35	2,42	0,42	14,8	74,9	2,07
<b>хлеб пшеничный</b>	50	3,95	0,5	24	119,5	2,45
<b>Итого энергетической ценности за обед:</b>		<b>47,75</b>	<b>49,74</b>	<b>144,55</b>	<b>1239,4</b>	
<b>Итого энергетической ценности:</b>		<b>64,6</b>	<b>70,49</b>	<b>229,6</b>	<b>1841,9</b>	<b>Итого: 114,84</b>

Наименование блюд и продуктов	Химический состав					
	Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле - воды	энерг. цен. (ккал)	Цена за блюдо
1	2	3	4	5	6	7
<b>24.03.2021 год</b>						
<b>Завтрак</b>						
<b>Каша жидкая на рисовой крупе и молоке</b>	150	1,65	6,15	15,75	152,6	10,68
технологическая карта № 311 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Бутерброд с сыром</b>	15/15/5	4,7	7,9	7,3	123	11,19
технологическая карта № 3 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Какао с молоком сгущенным</b>	200	4,7	5	31,8	187	10,20
технологическая карта № 694 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Хлеб пшеничный</b>	50	3,8	0,4	24,3	119	2,45
<b>Итого энергетической ценности за завтрак:</b>		<b>14,85</b>	<b>19,45</b>	<b>79,15</b>	<b>581,6</b>	
<b>Обед</b>						
<b>Салат «степной» из разных овощей</b>	100	2,8	8,6	3,8	105	9,09
технологическая карта № 25 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Суп из овощей на говядине</b>	250	2,2	4,4	12,4	99	23,33
технологическая карта № 135 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Тефтели с томатным соусом</b>	55/50	13,22	10,8	14,68	211,2	21,10
технологическая карта № 587 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Макаронные изделия отварные</b>	150	5,25	6,15	39,7	220,5	7,24
технологическая карта № 516 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	200	0,6	0	31,4	124	3,89
технологическая карта № 639 сборник Хлебпродинформ,2004						
<b>хлеб ржаной</b>	35	2,42	0,42	14,8	74,9	2,07
<b>хлеб пшеничный</b>	50	3,95	0,5	24	119,5	2,45
<b>Яблоко</b>	117	0,43	0,21	10,42	42,55	12,33
<b>итого энергетической ценности за обед:</b>		<b>30,87</b>	<b>31,08</b>	<b>151,2</b>	<b>996,65</b>	
<b>итого энергетической ценности:</b>		<b>45,72</b>	<b>50,53</b>	<b>230,35</b>	<b>1578,25</b>	<b>Итого: 116,02</b>

Директор школы  
Зав столовой



Петрушкевич Н.В.  
Савва Е.Д