

Утверждаю

Директор
МБОУ СОШ №1 г. Поронойска
/Скрипник А.А./

МЕНЮ
5 марта 2025 г.

ОВЗ 12-18

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	17,18	7,30	10,90	33,00	259,00
2011	281	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	120	35,84	9,40	17,80	9,30	237,00
2011	2	ХЛЕБ ОСТРОВНОЙ	40	3,40	3,10	0,30	20,10	95,00
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,52	2,00	0,30	12,70	61,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,24	0,10	0,00	9,90	40,00
Итого				60,18	21,90	29,30	85,00	692,00
Обед								
2011	101	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ С КУРИЦЕЙ	250	39,10	10,20	10,80	9,40	322,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	29,95	4,40	7,20	30,40	204,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	120	47,19	20,00	13,90	3,40	242,00
2011	8	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ / ПОМИДОР/СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ))	100	35,60	1,00	0,10	3,60	21,00
2011	2	ХЛЕБ ОСТРОВНОЙ	70	5,95	5,30	0,40	35,10	166,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,36	2,70	0,40	17,00	82,00
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	200	14,43	1,00	0,20	19,60	83,00
Итого				175,58	44,60	33,00	118,50	1 120,00
Всего				235,76	66,50	62,30	203,50	1 812,00