

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г.Томари

Г.И.Зотова-Фернандел

МЕНЮ

1 марта 2022 г.

Дополнительное



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	174	КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ	200	12,40	5,5	8	27	208
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	6,50	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	12,84	4,1	5,2		64
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,98	0,4		20,2	82
2008		ХЛЕБ	35	2,83	2,7	0,2	17,8	83
Итого				37,15	12,8	21,7	64,9	507
Обед								
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	24,24	8,2	12,4	11,7	191
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	200	13,40	11,3	8,2	51	324
2008	283	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ	120	50,50	17,8	20,8	13,2	311
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	15,04	0,1	0,1	20,3	84
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,25	5,3	0,4	35,1	196
2011	41	САЛАТ ИЗ МОРОЖКОЙ КАПУСТЫ	80	13,12	0,7	19,4	0,9	181
Итого				121,55	43,4	61,3	132,2	1257
Всего				158,70	56,2	83	197,1	1764

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Томари

Г. П. Рохо-Фернандес/

МЕНЮ

1 марта 2022 г.

1-4 ОВЗ

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	174	КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ	250	12,40	6,9	10	33,9	253
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	6,50	0,1	8,3	0,1	75
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	6,32	2	2,6		32
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,98	0,4		20,2	82
2008		ХЛЕБ	35	2,63	2,7	0,2	17,6	83
2008		Шоколадный батончик	50	45,00	4,9	17,4	25,2	277
Итого				75,83	17	38,5	97	802
Обед								
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	19,10	6,5	9,9	9,3	153
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	11,90	10,1	7,5	45,9	291
2008	283	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ	90	38,53	13,4	15,6	9,9	234
2011	41	САЛАТ ИЗ МОРКОЙ КАПУСТЫ	60	9,86	0,5	14,6	0,7	136
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	15,05	0,1	0,1	20,3	84
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,25	5,3	0,4	35,1	166
Итого				99,69	35,9	48,1	121,2	1064
Всего				175,52	52,9	86,6	218,2	1866

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Томари

Г. Л. Рохо-Фернандес/

МЕНЮ

1 марта 2022 г.

5-11 ОВЗ

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	174	КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ	250	12,40	6,9	10	34	254
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	13,00	0,1	16,5	0,2	150
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	12,64	4,1	5,2		64
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,98	0,4		20,2	82
2008		ХЛЕБ	35	2,63	2,7	0,2	17,6	83
Итого				43,65	14,2	31,9	72	633
Обед								
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	24,23	8,2	12,4	11,7	191
2011	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	200	13,41	11,3	8,2	51	324
2008	283	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ	120	50,50	17,8	20,8	13,2	311
2011	41	САЛАТ ИЗ МОРКОЙ КАПУСТЫ	80	13,12	0,7	19,4	0,9	181
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	15,05	0,1	0,1	20,3	84
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,25	5,3	0,4	35,1	166
Итого				121,56	43,4	61,3	132,2	1257
Всего				165,21	57,6	93,2	204,2	1890