

Согласовано

Директор

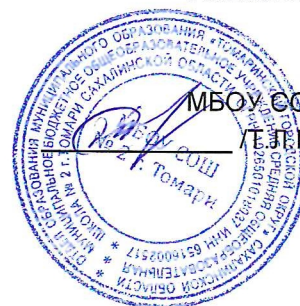
МБОУ СОШ № 2 г.Томари

Т.Л.Рохо-Фернандес/

МЕНЮ

17 мая 2022 г.

1-4 ОБЗ



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	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,00	4,9	4,5	0,3	61
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	9,73	0,9	4,2	3,6	56
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	6,50	0,1	8,3	0,1	75
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	20	8,78	1,8	1,6	31	146
2008		БАТОН	35	3,47	2,6	1	18	92
Итого				40,48	10,3	19,6	53	430
Обед								
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	16,27	7,3	11,5	23,9	227
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	24,70	5,1	8,3	23,6	190
2008	239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	80	27,21	12,7	9,9	12	187
2011	51	САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ	80	14,22	11,6	6,1	1,8	108
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,30	0,1		20,1	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,25	5,3	0,4	35,1	166
Итого				99,95	42,1	36,2	116,5	961
Всего				140,43	52,4	55,8	169,5	1391

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Томари

/Т. Прохо-Фернандес/

МЕНЮ

17 мая 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	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,00	4,9	4,5	0,3	61
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	16,21	1,5	7	6,1	94
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	6,50	0,1	8,3	0,1	75
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	20	8,78	1,8	1,6	31	146
2008		БАТОН	35	3,47	2,6	1	18	92
Итого				46,96	10,9	22,4	55,5	468
Обед								
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	20,25	9,1	14,3	30,1	285
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	27,51	5,7	9	26,1	210
2008	239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	34,04	15,8	12,5	15	234
2011	51	САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ	100	17,82	14,4	7,6	2,2	135
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,30	0,1		20,1	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,25	5,3	0,4	35,1	166
Итого				117,17	50,4	43,8	128,6	1113
Всего				164,13	61,3	66,2	184,1	1581

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г.Томари

/Л.Т.Рохо-Фернандес/

МЕНЮ

17 мая 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	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	12,00	4,9	4,5	0,3	61
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	100	16,20	1,5	7	6,1	94
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	6,50	0,1	8,3	0,1	75
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	20	8,80	1,8	1,6	31	146
2008		БАТОН	35	3,45	2,6	1	18	92
Итого				46,95	10,9	22,4	55,5	468
Обед								
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	20,26	9,1	14,3	30,1	285
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	27,51	5,7	9	26,1	210
2008	239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	100	34,04	15,8	12,5	15	234
2011	51	САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ	100	17,94	14,4	7,6	2,2	135
2011	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	200	12,30	0,1		20,1	83
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ/РЖАНОЙ	35/35	5,25	5,3	0,4	35,1	166
Итого				117,30	50,4	43,8	128,6	1113
Всего				164,25	61,3	66,2	184,1	1581