

МЕНЮ для школьной столовой



Номер сборника рецептов	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, грамм	ЦЕНА, рублей	Содержание в расчете на 1 порцию			
				белков	жиров	углеводов	килокалорий

05.06.2024 СРЕДА

Завтрак

106/2008	Запеканка из творога с молоком сгущенным	80/20	45.28	15.020	8.490	21.790	222.710
235/2021	Каша пшённая молочная жидкая	200/5	16.88	7.850	7.290	37.480	238.400
457/2021	Чай с сахаром	200/10	2.08	0.000	0.000	9.980	37.420
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	20	1.24	1.520	0.180	9.940	45.200
575/2021	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.14	1.400	0.200	9.000	41.200
ИТОГО			66.62	25.790	16.160	88.190	584.930

Обед

доп	Салат из свежей капусты с кукурузой	80	10.35	1.310	4.060	8.140	72.600
39/2008	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/8	11.50	1.640	5.320	10.580	96.170
84/2008	Минтай тушённый в томате с овощами	100	35.53	10.310	12.350	3.040	166.040
520/2004	Картофельное пюре	150	16.76	3.330	4.020	22.090	137.970
495/2021	Компот из смеси сухофруктов + С	200	6.49	0.640	0.000	23.640	92.230
573/2021	Хлеб пшеничный 1 сорта	30	1.84	2.280	0.270	14.910	67.800
575/2021	Хлеб ржано-пшеничный	30	1.71	2.100	0.300	13.500	61.800
	Мороженое	1шт.	44.20	4.100	11.600	21.600	207.000
ИТОГО			128.38	25.710	37.920	117.500	901.610
ВСЕГО			195.00	51.500	54.080	205.690	1486.540

Директор школы: _____

Врач школы: _____

Калькулятор: _____

Технолог: _____

Заведующий производством: _____