Утверждаю

директор школы МБОУ "СОШ с.Дубовое" ____/Мокина Анастасия Сергеевна/

МЕНЮ 14 сентября 2023 г.

Сбор- ник	№ техн.	Наименование блюда	D. was	Цена,	Хими	ический состав		Энерге- тическая
рецеп- тур	карты	паименование олюда	Выход	руб.	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ценность, ккал
1-4 кл (7-11 лет) Завтрак								
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	15,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	240	39,26	6,6	11,9	34,1	262
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	4,09	3,5	0,7	22,1	107
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	6,44	0,2		14,1	57
Итого				64,79	10,4	20,9	70,4	501
5-11 кл (12 лет и старше) Завтрак								
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	15,00	0,1	8,3	0,1	75
2011	181	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	290	47,57	8,1	14,4	41,1	316
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	4,18	3,5	0,7	22,2	107
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/15/7	6,53	0,2		14,1	57
Итого				73,28	11,9	23,4	77,5	555
5-11 кл (12 лет и старше) Обед								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	21,34	1,4	5,1	9,3	90
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250	43,07	2,5	5,6	13	112
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ	140	60,09	13,5	22,6	14,6	306
2011	302.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	28,55	4,1	9,3	41	258
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	4,13	3,5	0,7	22,1	107
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) С-Витаминизация	200	17,03	0,2	0,2	25,3	103
Итого				174,22	25,2	43,5	125,3	976
Персонал (12 лет и старше) Обед								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	21,35	1,4	5,1	9,3	90
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ	250	43,34	2,5	5,6	13	112
2011	295	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ БРОЙЛЕРОВ-ЦЫПЛЯТ С СОУСОМ	110	59,93	13,5	22,6	14,6	306
2011	302.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	28,55	4,1	9,3	41	258
2008	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ	50	4,07	3,5	0,7	22,1	107
2011	342.1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) С-Витаминизация	200	17,06	0,2	0,2	25,3	103
Итого				174,30	25,2	43,5	125,3	976