

МЕНЮ
31 января 2024 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ЗАВТРАК 6-10 Софин.								
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ						
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	250	45,88	9,2	2,9	16,5	122
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	80	5,21	5,7	1,5	43,3	208
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	200	1,99	0,2	0,1	15	60
Итого			20	17,44	2	4,6		50
			70,31	17,1	9,1	74,8		440
ЗАВТРАК 11-13 СОФИН								
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ						
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	250	45,73	9,2	2,9	16,5	122
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	100	6,44	7,2	1,8	54,2	260
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	200	1,99	0,2	0,1	15	60
Итого			20	17,32	2	4,6		50
			71,48	18,6	9,4	85,7		492
ЗАВТРАК ОВЗ 11-13 Краев								
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ						
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	250	45,74	9,2	2,9	16,5	122
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	100	6,43	7,2	1,8	54,2	260
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	200	1,99	0,2	0,1	15	60
Итого			20	17,33	2	4,6		50
			71,47	18,6	9,4	85,7		492
ЗАВТРАК 11-18								
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ						
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	250	45,88	9,2	2,9	16,5	122
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	100	5,29	7,2	1,8	54,2	260
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	20	17,42	2	4,6		50
Итого			200	1,99	0,2	0,1	15	60
			71,38	18,6	9,4	85,7		492
ЗАВТРАК ОВЗ 11-18 Краев								
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ						
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	250	45,73	9,2	2,9	16,5	122
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	100	6,44	7,2	1,8	54,2	260
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	200	1,99	0,2	0,1	15	60
Итого			20	17,32	2	4,6		50
			71,48	18,6	9,4	85,7		492
ЗАВТРАК РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА								
2012	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ						
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	250	45,89	9,2	2,9	16,5	122
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	100	5,31	7,2	1,8	54,2	260
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	200	1,99	0,2	0,1	15	60
Итого			20	17,46	2	4,6		50
			71,44	18,6	9,4	85,7		492
ОБЕД 6-10								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ						
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	50	25,37	1,6	0,1	3,2	19
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	250	21,96	6,6	8,5	8,7	129
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	150	8,83	3,5	4	22,6	144
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	35,18	6,7	6,7	4,6	144
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
Итого			200	16,00			18	40
			110,74	21,7	19,6	71,2		579
ОБЕД ОВЗ 6-10 Краев								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ						
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	50	0,00	1,6	0,1	3,2	19
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	250	0,00	6,6	8,5	8,7	129
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	150	0,00	3,5	4	22,6	144
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	0,00	6,7	6,7	4,6	144
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	50	0,00	3,3	0,3	14,1	103
Итого			200	0,00			18	40
			0,00	21,7	19,6	71,2		579
ОБЕД ОВЗ 11-13 Краев								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ						
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	50	25,36	1,6	0,1	3,2	19
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	250	21,98	6,6	8,5	8,7	129
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	150	8,80	3,5	4	22,6	144
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	35,14	6,7	6,7	4,6	144
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
Итого			200	16,00			18	40
			112,72	23,7	19,8	79,6		641
ОБЕД 11-18								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ						
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	50	25,37	1,6	0,1	3,2	19
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	250	21,96	6,6	8,5	8,7	129
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	150	8,83	3,5	4	22,6	144
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	35,18	6,7	6,7	4,6	144
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
Итого			200	16,00			18	40
			112,78	23,7	19,8	79,6		641
ОБЕД ОВЗ 11-18 Краев								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ						
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	50	25,37	1,6	0,1	3,2	19
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	250	21,97	6,6	8,5	8,7	129
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	150	8,82	3,5	4	22,6	144
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	35,17	6,7	6,7	4,6	144
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	80	5,44	5,3	0,5	22,5	165
Итого			200	16,00			18	40
			112,77	23,7	19,8	79,6		641