

Утверждаю

Директор
(МКОУ «Березовская СОШ»)
/Хомченко Е.Г./

МЕНЮ

14 апреля 2023 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.								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	4,49	1	2,1	2,5	28
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	200	11,22	14,7	20,5	51	421
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,00	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,07			19,4	77
Итого				23,77	19	22,9	87	629
ЗАВТРАК ОБЗ 6-10 Краев.								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	4,74	1	2,1	5,5	40
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	200	10,49	15,6	21,8	45,4	412
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,00	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,07			19,4	77
Итого				23,30	19,9	24,2	84,4	632
ЗАВТРАК 11-13 СОФИН								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	4,74	1	2,1	5,5	40
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	12,37	18,1	24,5	56,2	489
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	4,80	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,07			19,4	77
Итого				26,98	24,4	27,1	103,6	771
ЗАВТРАК 11-18 М/Б								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	4,71	1	2,1	5,5	40
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	12,45	18,1	24,5	56,2	489
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	4,80	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,07			19,4	77
Итого				27,03	24,4	27,1	103,6	771
ЗАВТРАК 11-18								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	4,73	1	2,1	5,5	40
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	12,36	18,1	24,5	56,2	489
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	4,80	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,07			19,4	77
Итого				26,96	24,4	27,1	103,6	771
ЗАВТРАК ОБЗ 11-18 Краев								
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	60	4,74	1	2,1	5,5	40
2008	311	ПЛОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	220	12,35	18,1	24,5	56,2	489
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	4,80	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,07			19,4	77