

Утверждаю

директор
МОБУ СОШ №3 с. Красноусольский
Рудкевич А.С./



МЕНЮ

19 апреля 2021 г.

Младшие классы 2 смена

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1	3	5	53
2008	106	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	17,7	8,7	16	215
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	60	14,8	15	0,1	195
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	150/0/5	3,6	4,6	37,7	206
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,9	36
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61
Итого				42,5	32,2	96,9	880
Всего				42,5	32,2	96,9	880

Утверждаю

директор
МОБУ СОШ №3 с. Красноусольский
Рудкевич А.С./



МЕНЮ

19 апреля 2021 г.

Родительский взнос, сотрудники

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	40	0,7	2	3,3	35
2008	106	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	17,7	8,7	16	215
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	60	14,8	15	0,1	195
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	150	3,4	4,3	35,3	193
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,9	36
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61
Итого				42	30,9	92,8	849
Всего				42	30,9	92,8	849

Утверждаю

директор
МОБУ СОШ №3 с. Красноусольский
Ирджиевич А.С./

МЕНЮ 19 апреля 2021 г.

Младшие классы 1 смена

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2012	10	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	30	0,9	1,6	1,9	25
2008	272	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	60		3,5		31
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	0,5	2,9	2,2	37
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	2,1	6,2	14,6	124
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,7	1,7	13,6	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
Итого				8,5	16,5	48,8	408
Всего				8,5	16,5	48,8	408

Утверждаю

директор
МОБУ СОШ №3 с. Красноусольский
Ирджиевич А.С./

МЕНЮ 19 апреля 2021 г.

Льготная категория

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2012	10	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	30	0,9	1,6	1,9	25
2008	272	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	60		3,5		31
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	0,5	2,9	2,2	37
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	2,1	6,2	14,5	124
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,7	1,7	13,6	77
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
Итого				8,5	16,5	48,7	408
Обед							
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1	3	5	53
2008	106	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	17,7	8,7	16	215
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	60	14,8	15	0,1	195
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	150/0/5	3,6	4,6	37,7	206
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		8,9	36
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61
Итого				42,5	32,2	96,9	880
Всего				51	48,7	145,6	1288

Утверждаю

директор

МОБУ СОШ №3 с. Красноусольский
Грудкевич А.С./



МЕНЮ 19 апреля 2021 г.

ММС 5-11 класс

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
			40	0,7	2	3,3	35
2011	47	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	200	17,7	8,7	16	215
2008	106	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	60	14,8	15	0,1	195
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ					
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ	150	3,4	4,3	35,3	193
			180	0,1		8,9	36
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	30	3,3	0,6	16,5	114
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,3	12,7	61
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ		42	30,9	92,8	849
Итого				42	30,9	92,8	849
Всего							