

Утверждаю

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

МЕНЮ

23 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							
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГЕНКАМИ	200/0/10	8,1	6,1	23,1	205
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	50/0/50	10	5,5	4,4	115
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,2	21,3	145
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	2,6	0,3	29,5	131
Итого				27,3	17,7	103,7	746
Всего				27,3	17,7	103,7	746

Утверждаю

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

МЕНЮ

23 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							
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	170	16,5	16,8	27,6	230
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,7	1,7	13,6	77
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
Итого				21,9	19,5	67,5	468
Обед							
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГЕНКАМИ	200/0/10	8,1	6,1	23,1	205
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	50/0/50	10	5,5	4,4	115
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,2	5,2	21,3	145
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	2,6	0,3	29,5	131
Итого				27,3	17,7	103,7	746
Всего				49,2	37,2	171,2	1214

Утверждаю

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

МЕНЮ

23 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							
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	170	16,5	16,8	27,6	230
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,7	1,7	13,6	77
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
Итого				21,9	19,5	67,5	468
Всего				21,9	19,5	67,5	468

Утверждаю



директор

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

МЕНЮ

23 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							
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГЕНКАМИ	200	7,5	5,7	21,1	188
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	50/0/50	10	5,5	4,4	115
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,4	25,6	174
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	2,6	0,3	29,5	131
Итого				27,3	18,5	106	758
Всего				27,3	18,5	106	758

Утверждаю



директор

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

МЕНЮ

23 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							
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГЕНКАМИ	200	7,5	5,7	21,1	188
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	50/0/50	10	5,5	4,4	115
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	3,8	6,4	25,6	174
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	2,6	0,3	29,5	131
Итого				27,3	18,5	106	758
Всего				27,3	18,5	106	758