

МЕНЮ 14 мая 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							
2008	379	МАРИНАД ОВОЩНОЙ С ТОМАТОМ	50	0,5	4,9	4,5	70
2012	308	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	60		3,8		34
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	150/0/5	15	5,5	32,2	266
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	3,9	0,7	19,3	133
Итого				19,5	14,9	65,9	543
Всего				19,5	14,9	65,9	543

МЕНЮ 14 мая 2021 г.

Льготная категория

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блю да	Вы ход	Химический состав			Энерге- тическая ценность ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2008	379	МАРИНАДО ВОЩНО Й СТОМАТОМ	50	0.5	4.9	4.5	70
2012	308	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	60		3.8		34
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	150/0.5	15	5.5	32.2	266
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.1		9.9	40
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫ Й	35	3.9	0.7	19.3	133
Итого				19.5	14.9	65.9	543
Обед							
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫ Й С ГРЕНКАМИ	220/0.10	6.8	5.1	27.5	203
2008	314	ЮГЛЕТЫ РУБЛЕНЫ Е	60		3.1		28
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ	150	5.1	5.3	24.8	172
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0.1		10	40
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫ Й	30	3.3	0.6	16.5	114
2008		ХЛЕБ РЖАНО Й	30	2.6	0.3	29.5	131
Итого				17.9	14.4	108.3	688
Всего				37.4	29.3	174.2	1231

Утверждаю

директор

МОБУ СОШ №3 с. Красноусольский

Рудкевич А.С./

МЕНЮ

14 мая 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							
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ	220/0/10	6,8	5,1	27,5	203
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ	60		3,1		28
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ	150	5,1	5,3	24,8	172
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		10	40
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,6	0,3	29,5	131
Итого				17,9	14,4	108,3	688
Всего				17,9	14,4	108,3	688

Утверждаю

директор

МОБУ СОШ №3 с. Красноусольский

Рудкевич А.С./

МЕНЮ

14 мая 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							
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ	200	6	4,4	23,9	177
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ	60		3,1		28
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ	150	5,1	5,6	24,9	175
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		10	40
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,6	0,3	29,5	131
Итого				17,1	14	104,8	665
Всего				17,1	14	104,8	665

Утверждаю

директор
МБОУ СОШ №3 с. Красноусольский
Рудкевич А.С.

МЕНЮ
14 мая 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							
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ	200	6	4,4	23,9	177
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ	60		3,1		28
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ	150	5,1	5,6	24,9	175
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		10	40
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,6	0,3	29,5	131
Итого				17,1	14	104,8	665
Всего				17,1	14	104,8	665

Утверждаю

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

МЕНЮ 14 мая 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							
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕНКАМИ					
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ	200	6	4.4	23.9	177
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ	60		3.1		28
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	150	5.1	5.6	24.9	175
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0.1		10	40
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3.3	0.6	16.5	114
Итого			30	2.6	0.3	29.5	131
Всего				17.1	14	104.8	665
				17.1	14	104.8	665