

МЕНЮ

17 мая 2021 г.

ММС 5-11 класс

Утверждаю



директор

МОБУ СОШ №3 с Красноусольский

Рудкевич А.С./

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Обед							
2008	106	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ					
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	200	17,6	8,6	16,2	214
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	60	14,8	15	0,1	195
2011	375	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ С ЯБЛОКАМИ	170	16,1	6	34,5	285
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180	0,3	0,1	14,1	60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
Итого			30	2,6	0,3	29,5	131
Всего				54,7	30,6	110,9	999
				54,7	30,6	110,9	999

Утверждаю



директор

МОБУ СОШ №3 с Красноусольский

Рудкевич А.С./

МЕНЮ

17 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							
2008	106	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	225	19.9	9.8	18.1	241
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	60	14.8	15	0.1	195
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	150/0/5	15	5.5	32.2	266
2011	375	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ С ЯБЛОКАМИ	200	0.4	0.1	15.7	67
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3.3	0.6	16.5	114
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2.6	0.3	29.5	131
Итого				56	31.3	112.1	1014
Всего				56	31.3	112.1	1014

Утверждаю

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

МЕНЮ

17 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							
2008	106	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ	200	17,6	8,6	16,2	214
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	60	14,8	15	0,1	195
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	170	16,1	6	34,5	285
2011	375	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ С ЯБЛОКАМИ	180	0,3	0,1	14,1	60
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,6	0,3	29,5	131
Итого				54,7	30,6	110,9	999
Всего				54,7	30,6	110,9	999

Утверждаю

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

МЕНЮ

17 мая 2021 г.

Младшие классы 1 смена

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					25
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	0,9	1,6	1,9	
2008	241	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	30	0,5	2,9	2,2	37
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	60		1,5		13
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	150	5,3	4,6	36,4	212
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,1		9,9	40
Итого			30	3,3	0,6	16,5	114
Всего				10,1	11,2	66,9	441
				10,1	11,2	66,9	441

Утверждаю

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

МЕНЮ

17 мая 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 ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	30	0,9	1,6	1,9	25
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	30	0,5	2,9	2,2	37
2008	241	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	60		1,5		13
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,3	4,6	36,4	212
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
Итого				10,1	11,2	66,9	441
Обед							
2008	106	СУП-ПАПША ДОМАШНЯЯ	225	19,9	9,8	18,1	241
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	60	14,8	15	0,1	195
2011	199	ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ	150/0/5	15	5,5	32,2	266
2011	375	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ С ЯБЛОКАМИ	200	0,4	0,1	15,7	67
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,3	0,6	16,5	114
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,6	0,3	29,5	131
Итого				56	31,3	112,1	1014
Всего				66,1	42,5	179	1455