

Согласовано



и.о. директора  
МБОУ "СОШ №3 города Волгореченска"  
/И.В.Тарасова/

# МЕНЮ

17 мая 2024 г.

7-11лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>									
2015	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ	150	50,75	22,5	15,1	36,2	375	
2015	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	5,29	1,2	0,9	14,7	72	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,54	2,3	0,2	15,1	71	
2015	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	126	19,70	0,5	0,5	12	64	
<b>Итого</b>				<b>78,28</b>	<b>26,5</b>	<b>16,7</b>	<b>78</b>	<b>582</b>	
<b>Всего</b>				<b>78,28</b>	<b>26,5</b>	<b>16,7</b>	<b>78</b>	<b>582</b>	

заведующий столовой \_\_\_\_\_

А.Ю. Блинова

Согласовано



и.о. директора  
МБОУ "СОШ №3 города Волгореченска"  
/И.В.Тарасова/

**МЕНЮ**  
17 мая 2024 г.

**12-18 лет**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2015	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ	180	59,92	26,1	17,3	46,4	451
2015	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	5,29	1,2	0,9	14,7	72
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,54	2,3	0,2	15,1	71
2015	338	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	126	19,70	0,5	0,5	12	64
<b>Итого</b>				<b>87,45</b>	<b>30,1</b>	<b>18,9</b>	<b>88,2</b>	<b>658</b>
<b>Всего</b>				<b>87,45</b>	<b>30,1</b>	<b>18,9</b>	<b>88,2</b>	<b>658</b>

заведующий столовой \_\_\_\_\_

А.Ю. Блинова