

Меню приготовляемых блюд (Стол №5) для школьной столовой муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

« Виловатовская средняя общеобразовательная школа»

Прием	Наименование блюд	Вес блюда	Белки	зрасти а Жиры	Углево	Калор	No
пищи	19, 5,71 203,9	(гр)	001		ды	ийност	рецептуры
						Ь	
		1 ден	b	-	0		
			18				
	Отварная свекла в виде гарнировки	100	1,49	0,09	9,2	41	51
Обед	Суп рыбный	250	6,8	8	21	179	44
	Картофельное пюре	150	21,57	44,1	28,4	634,4	436
	Чай с сахаром	200	0,8	0	20,2	80,2	685
	Подсушенный несвежий	60	2	0,3	1	64	
17.06	пшеничный хлеб	23.1	001/2		Region	o sourchi	
		2 ден	b				
10		- 2, 1	024		reigia ito as	Magratical	
Обед	Суп картофельный	250	8,61	8,4	14,34	167,2	87
	Котлеты мясные паровые	100	25,7	14,5	4,5	254	439
	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,95	6,7	43,00	276 ,53	679
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,18	0,18	24	110	631
100	Подсушенный несвежий пшеничный хлеб	60	2	0,3	-1	64	
90%	1 - 3 d L 1 - 1 - 1 0 - 1 1 E - 1 - 1	3 дені	b 004		- SMERTSHARE		
Обед	Овощной суп	250	9,75	5,2	8,49	130,75	187
	Птица отварная	100	23,8	19,5	5,74	203,0	437
	Картофель отварной	180	1,8	3,6	20	149,2	437
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,32	0	33	128	639
100	Подсушенный несвежий пшеничный хлеб	60	2	0,3	I KSLISTO	64	
1.2	E/A 1 - 10 - 10 - 12 - 1	4 дені	025		Feyera modes	THE PET	
7	Икра свекольная	100	2,4	7,8	13	132	51
Обед	Суп из сборных овощей вегетарианский	250	12,3	11,3	31,86	213,7	110
	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,95	6,7	43,00	276 ,53	679
	Тефтели мясные (отварные)	100	6,3	7,38	4,2	112,8	79
	Чай	200	0,8	0	20,2	80,2	685
	Подсушенный несвежий пшеничный хлеб	60	2	0,3	Lacebean	64	+20
	- E. E. L. 1 - 08-15 E. E. E.	5 дені	, 144	Poste	no rigidas	Cynused	
-					Find Dir.	- 15 27ad	
Обед	Суп картофельный с мясными фрикадельками	25/250	7,29	5,7	16,99	148,5	209
	Плов из птицы	250	27,038	23,0	43,61	284	122
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,32	0	33	128	639
	Подсушенный несвежий пшеничный хлеб	60	2	0,3	yl-cora ir	64	

		6 ден				_	
Обед	Суп рыбный	250	6,8	8	21	179	44
-200	Мясо птицы (отварные)	100	23,8	19,	5,74	203,0	437
	Картофельное пюре	150	21,57	44,1	28,4	634,4	436
		200					
	Компот из смеси сухофруктов	The state of the s	0,32	0	35	128	639
	Подсушенный несвежий пшеничный хлеб	60	2	0,3	1	64	
	1228 (020)	Leona_zea	Larsa		03517		
		7 ден		Jan Kar			
	Отварная свекла в виде гарнировки	100	1,49	0,09	9,2	41	51
Обед	Овощной суп	250	9,75	5,2	8,49	130,7	187
A13 H 720	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,95	6,7	43,00	276, 53	679
Left Zirous	Рыба отварная	100	23,8	19,	5,74	203,0	437
			7.4	5	,		
	Чай	200	0,8	0	20,2	80,2	685
	Подсушенный несвежий пшеничный хлеб	60	2	0,3	ė d briessi	64	**
	0.000	8 ден					
	Икра морковная	100	2,2	7,	13	132	78
Обед	Суп из сборных овощей вегетарианский	250	12,3	11,3	31,86	213,7	110
	Птица отварная	100	23,8	19,	5,74	203,0	437
	Картофель отварной	180	1,8	3,6	20	149,2	437
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,32	0	35	128	639
	Подсушенный несвежий	60	2	0,3	1	64	039
0.5	пшеничный хлеб	9 ден	1001/11 1- (02)	Distance of the second	MIT DISTURB	terentro X	
		у ден	В	RE LIGHT STREET		JUL BEIRA	
Обед	Суп картофельный	250	13,3	6,7	16,33	180,7	139
	Рагу из овощей	180	2,75	.13,	17,33	199	321
	Котлеты паровые	100	10	21	8	268	466
	Чай	200	0,8	0	20,2	80,2	685
	Подсушенный несвежий пшеничный хлеб	60	2	0,3	1	64	2
		10 ден	IЬ (1)	опуцфах	AD NOSHIO E	n minten A	
обед	Икра свекольная	100	2,4	7, 81	13	132	51
- 6H	Суп картофельный	250	8,61	8,	14,34	167,2 5	87
	Рыба припущенная	100	19,43	1,1	0,31	90,00	245
	Картофельное пюре	180	21,57	44,1	28,4	634,4	436
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,32	0	35	128	639
	Подсушенный несвежий	60	2	0,3	1	64	037
	пшеничный хлеб	8	1001	0,5	0) 9/10/84	0 1	
oña r	Отрариа споина в вина	11 ден 100		0.00	0.2	4.1	51
обед	Отварная свекла в виде гарнировки		1,49	0,09	9,2	41	51
	Суп из сборных овощей вегетарианский	250	12,3	11,3	31,86	213,7	110
	Птица отварная	100	23,8	19,	5,74	203,0	437
	Каша гречневая рассыпчатая	180	8,95	6,7	43,00	276, 53	679
	Компот из ягод сушеных	200	3,73		20 51		511
	(чернослива)	200	3,73	5,44	28,54	178,2	511

Подсушенный несвежий пшеничный хлеб	60	2	0,3	1	64	
	12 де	ень				
Суп картофельный с мясными фрикадельками	25/250	7,29	5, 70	16,99	148,5 0	209
Котлеты паровые	100	10	21	8	268	466
Картофель отварной	180	1,8	3,6	20	149,2	437
Компот из смеси сухофруктов	200	0,32	0	35	228	639
Подсушенный несвежий пшеничный хлеб	60	2	0,3	1	64	

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях, 2004 год, под редакцией В.Т.Лапшиной

2. Компьютерная программ «Школа: питание» Версия 10.0.7. Дата выпуска 26.10.2010г.