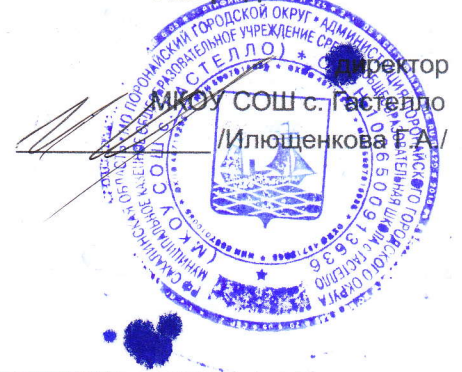


Утверждаю



Директор  
МБОУ СОШ с. Гастелло  
Илющенко Е.А.

# МЕНЮ

3 сентября 2021 г.

7-11 лет ТЖС

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	7,97	3,3	4,4	33,3	182
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	44,53	14,4	15,4	3,1	200
		ОГУРЕЦ (ПОРЦИЯМИ)	100	19,25	0,8	0,1	2,3	13
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,2	0,2	7,7	37
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,54	0,1		16,3	64
<b>Итого</b>				<b>81,79</b>	<b>19,8</b>	<b>20,1</b>	<b>62,7</b>	<b>496</b>
<b>Завтрак 2</b>								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	0,00	7,1	9,5	29,3	225
2008	241	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	80	0,00	20,3	14,1	1	204
2008	371	СОУС СМЕТАННЫЙ	50	0,00	0,7	2,4	2,9	35
		ПОМИДОР(ПОРЦИЯМИ)	80	0,00				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД (вишня)	200	0,00	0,2		16,5	67
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>29,5</b>	<b>26,2</b>	<b>57,4</b>	<b>568</b>
<b>Всего</b>				<b>81,79</b>	<b>49,3</b>	<b>46,3</b>	<b>120,1</b>	<b>1064</b>

Зав.производством \_\_\_\_\_

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю



директор  
МКОУ СОШ с. Гастелло  
Илющенкова Г.А.

# МЕНЮ

3 сентября 2021 г.

12-18 лет ТЖС

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак 2</b>								
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	45,03	14,6	15,7	3,1	204
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	9,34	4	5,3	40	218
		ОГУРЕЦ (ПОРЦИЯМИ)	100	19,25	0,8	0,1	2,3	13
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,2	0,2	7,7	37
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,84	0,1		20,8	82
<b>Итого</b>				<b>83,96</b>	<b>20,7</b>	<b>21,3</b>	<b>73,9</b>	<b>554</b>
<b>Всего</b>				<b>83,96</b>	<b>20,7</b>	<b>21,3</b>	<b>73,9</b>	<b>554</b>

Зав.производством

Исмагулаева Е,А,

Утверждаю



# МЕНЮ

3 сентября 2021 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	366	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	150/10	65,84	24	17,3	20,8	327
2004	769	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	100	17,97	7,5	8,9	57,5	331
1980	1047	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,09	0,7	0,3	22,5	105
1983	912	БАНАН	250	52,29	3,8	1,3	52,5	240
<b>Итого</b>				<b>144,19</b>	<b>36</b>	<b>27,8</b>	<b>153,3</b>	<b>1003</b>
<b>Обед</b>								
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	20,88	6,3	11,6	7,9	156
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	8,55	4	5,3	40	218
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	100	43,98	14,4	15,6	3,1	201
		ОГУРЕЦ (ПОРЦИЯМИ)	100	19,25	0,8	0,1	2,3	13
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,2	0,2	7,7	37
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	4,84	0,1		20,8	82
<b>Итого</b>				<b>103,00</b>	<b>26,8</b>	<b>32,8</b>	<b>81,8</b>	<b>707</b>
<b>Всего</b>				<b>247,19</b>	<b>62,8</b>	<b>60,6</b>	<b>235,1</b>	<b>1710</b>

Зав.производством

*Исмагулаева Е.А.*

Исмагулаева Е.А,