

Утверждаю

директор  
МКОУ СОШ с. Гастелло  
Дилущенко Г.А./



# МЕНЮ

29 сентября 2021 г.

12-18 лет ТЖС

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>									
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	8,58	6,6	5,5	40,4	232	
2008	273	КОТЛЕТЫ(мясные)	100	43,02	13,2	23,3	6,5	278	
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	0,94	0,2	0,5	1,8	13	
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	11,58	1,3	14,1	8,3	161	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00					
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,2	0,2	7,7	37	
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	13,61	1	0,2	20,2	92	
Итого					83,23	23,5	43,8	84,9	813
Всего					83,23	23,5	43,8	84,9	813

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.



# МЕНЮ

29 сентября 2021 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, ЗАПЕЧЁННЫЙ	150	21,04	8,1	9,9	0,5	132
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ	45	2,43	3,4	1,3	23,1	118
2008	410	КИСЕЛЬ	200	4,21			26,5	105
Итого				27,68	11,5	11,2	50,1	355
<b>Обед</b>								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	20,40	7,6	7,5	17,6	164
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,80	5,2	5,4	32,1	193
2008	273	КОТЛЕТЫ(мясные)	100	49,14	13,2	23,3	6,5	278
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	2,13	0,2		1,8	8
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	9,64	1,3	4,7	8,3	80
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	6,81	0,5	0,1	10,1	46
Итого				100,42	29,2	41,2	84,1	806
Всего				128,10	40,7	52,4	134,2	1161

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./



# МЕНЮ

29 сентября 2021 г.

7-11 лет ТЖС

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	6,99	5,5	4,6	33,7	194
2008	273	КОТЛЕТЫ(мясные)	80	33,20	10,1	18,3	5,1	216
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	1,00	0,2	0,5	1,8	13
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	80	9,26	1,1	11,3	6,5	129
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	13,61	1	0,2	20,2	92
				<b>69,56</b>	<b>19,1</b>	<b>35,1</b>	<b>75</b>	<b>681</b>
<b>Итого</b>								
<b>Завтрак 2</b>								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	0,00	5,9	8	24,4	188
2008	284	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (СВИНИНА)	80	0,00	8,2	26,2	9,7	294
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	0,00	0,4	1,4	2,2	23
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД (смородина)	200	0,00	0,2	0,1	15,1	62
				<b>0,00</b>	<b>15,9</b>	<b>35,9</b>	<b>59,1</b>	<b>604</b>
<b>Итого</b>				<b>69,56</b>	<b>35</b>	<b>71</b>	<b>134,1</b>	<b>1285</b>
<b>Всего</b>								

Зав.производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./



# МЕНЮ

29 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	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	6,99	5,5	4,6	33,7	194
2008	273	КОТЛЕТЫ(мясные)	80	33,20	10,1	18,3	5,1	216
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	1,00	0,2	0,5	1,8	13
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	80	9,26	1,1	11,3	6,5	129
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	13,61	1	0,2	20,2	92
				<b>69,56</b>	<b>19,1</b>	<b>35,1</b>	<b>75</b>	<b>681</b>
<b>Итого</b>								
<b>Завтрак 2</b>								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	0,00	5,9	8	24,4	188
2008	284	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (СВИНИНА)	80	0,00	8,2	26,2	9,7	294
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	0,00	0,4	1,4	2,2	23
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД (смородина)	200	0,00	0,2	0,1	15,1	62
				<b>0,00</b>	<b>15,9</b>	<b>35,9</b>	<b>59,1</b>	<b>604</b>
<b>Итого</b>				<b>69,56</b>	<b>35</b>	<b>71</b>	<b>134,1</b>	<b>1285</b>
<b>Всего</b>								

Зав. производством

*Исмагулаева Е.А.*

Исмагулаева Е.А.