

Утверждаю



директор  
МКОУ СОШ с/п.г.г. Гастелло  
Илющенко Г.А./

**МЕНЮ**  
**8 октября 2021 г.**  
**12-18 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	180	8,45	6,6	5,5	40,4	232
2008	273	КОТЛЕТЫ	100	43,78	13,2	23,3	6,5	278
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	1,00	0,2	0,5	1,8	13
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	11,65	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				83,99	23,5	43,8	84,9	813
Всего				83,99	23,5	43,8	84,9	813

Зав. производством

*Исмагулова*

Исмагулова Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Илющенко Г.А./



# МЕНЮ

8 октября 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	200/5	76,69	27,7	27,7	19,3	449
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,40				
2004	769	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	100	15,15	7,1	8,8	57,4	328
2008	410	КИСЕЛЬ	200	3,97			26,5	105
2008		ЯБЛОКО	250	57,00	0,9	0,9	21,6	103
<b>Итого</b>				<b>155,21</b>	<b>35,7</b>	<b>37,4</b>	<b>124,8</b>	<b>985</b>
<b>Обед</b>								
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (курица)	250	18,33	7,6	7,5	17,6	164
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	8,93	6,6	5,5	40,4	232
2008	273	КОТЛЕТЫ	100	45,24	13,2	23,3	6,5	278
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	1,59	0,2	0,5	1,8	13
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	11,61	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
<b>Итого</b>				<b>104,81</b>	<b>31,1</b>	<b>51,3</b>	<b>102,5</b>	<b>977</b>
<b>Всего</b>				<b>260,02</b>	<b>66,8</b>	<b>88,7</b>	<b>227,3</b>	<b>1962</b>

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

Млющенко Г.А./



# МЕНЮ

8 октября 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	6,98	5,5	4,6	33,7	194
2008	273	КОТЛЕТЫ	80	34,42	10,1	18,3	5,1	216
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	0,94	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
Итого				70,71	19,1	35,1	75	681
<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
Итого				0,00	15,9	35,9	59,1	604
Всего				70,71	35	71	134,1	1285

Зав. производством

*Исма*

Исмагулаева Е.А.