

Утверждаю

директор

МКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./



МЕНЮ

11 октября 2021 г.

7-11 лет ТЖС

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	12,38	2,5	4,4	19	122
2008	284	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (СВИНИНА)	80	24,45	8,2	26,2	9,7	294
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	1,75	0,4	1,4	2,2	23
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	19,45	0,3	10	1,6	98
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,97	1,6	0,2	10,1	48
		КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД (смородина)	200	12,33	0,2	0,1	15,1	62
Итого				76,33	13,2	42,3	57,7	647
Завтрак 2								
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	0,00	5,5	4,6	33,7	194
2008	273	КОТЛЕТЫ	80	0,00	10,1	18,3	5,1	216
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	0,00	0,2	0,5	1,8	13
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	80	0,00	1,1	11,3	6,5	129
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,00	1	0,2	20,2	92
Итого				0,00	19,1	35,1	75	681
Всего				76,33	32,3	77,4	132,7	1328

Зав. производством

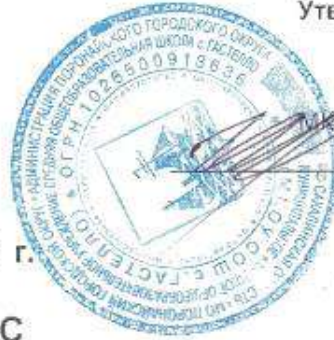
Исматулаева Е.А.

Утверждаю

директор

ОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./



МЕНЮ

11 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	
Завтрак								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	14,94	2,9	5,3	22,8	147
2008	284	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (СВИНИНА)	100	30,57	10,3	32,6	12,2	367
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	1,69	0,4	1,4	2,2	23
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	19,46	0,3	10	1,6	98
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,96	1,6	0,2	10,1	48
		КОМПОТ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(смородина)	200	12,29	0,2	0,1	15,1	62
Итого				84,91	15,7	49,6	64	745
Завтрак 2								
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	0,00	5,5	4,6	33,7	194
2008	273	КОТЛЕТЫ	80	0,00	10,1	18,3	5,1	216
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	0,00	0,2	0,5	1,8	13
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	80	0,00	1,1	11,3	6,5	129
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,00	1	0,2	20,2	92
Итого				0,00	19,1	35,1	75	681
Всего				84,91	34,8	84,7	139	1426

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю



директор
МКОУ СОШ с. Гастелло
Илющенкова Г.А.

МЕНЮ

11 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	
Завтрак								
2004	302	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ	200/5	7,78	5,1	4,3	34,8	194
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,60				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	410	КИСЕЛЬ	200	3,97			26,5	105
1983	915	АПЕЛЬСИН	300	61,80	1,8	0,4	15,5	81
Итого				83,15	7	13	76,9	455
Обед								
		БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ(курица)	250	19,53	6,6	10,1	14,9	172
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	15,41	2,9	5,3	22,8	147
2008	284	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (СВИНИНА)	100	30,39	10,3	32,6	12,2	367
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	2,30	0,4	1,4	2,2	23
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	19,44	0,3	10	1,6	98
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,75	1,6	0,2	10,1	48
		КОМПОТ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(смородина)	200	12,10	0,2	0,1	15,1	62
Итого				104,92	22,3	59,7	78,9	917
Всего				188,07	29,3	72,7	155,8	1372

Зав. производством

Исмагулаева Е.А.