

Утверждаю

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

# МЕНЮ

3 декабря 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</b>								
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	9,17	7,3	6	45,1	258
2008	273	КОТЛЕТЫ	100	43,06	13,2	23,3	6,5	278
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	0,93	0,2	0,5	1,8	13
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	11,69	1,3	14,1	8,3	161
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	1,9	0,3	11,6	55
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	13,61	1	0,2	20,2	92
Итого				84,71	24,9	44,4	93,5	857
Всего				84,71	24,9	44,4	93,5	857

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

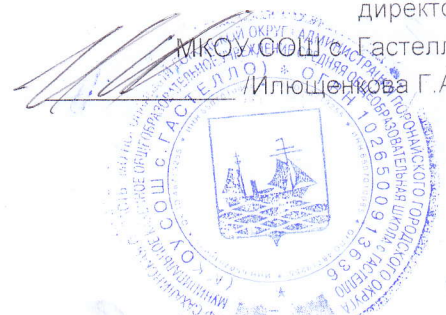
Утверждаю

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

# МЕНЮ

3 декабря 2021 г.

ОВЗ 7-11 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>								
2004	340	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, ЗАПЕЧЁННЫЙ	200/5	77,04	27,7	27,7	19,3	449
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,40				
2004	769	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	100	21,03	7,1	8,8	57,4	328
2008	410	КИСЕЛЬ	200	3,50			26,5	105
2008		ЯБЛОКО	250	57,00	0,9	0,9	21,6	103
<b>Итого</b>				<b>160,97</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	23,90	7,6	7,5	17,6	164
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	11,39	6,6	5,5	40,4	232
2008	273	КОТЛЕТЫ	100	49,50	13,2	23,3	6,5	278
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	3,77	0,2	0,5	1,8	13
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	12,21	1,3	14,1	8,3	161
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,40				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	1,9	0,3	11,6	55
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	13,62	1	0,2	20,2	92
<b>Итого</b>				<b>119,04</b>	<b>31,8</b>	<b>51,4</b>	<b>106,4</b>	<b>995</b>
<b>Всего</b>				<b>280,01</b>	<b>67,5</b>	<b>88,8</b>	<b>231,2</b>	<b>1980</b>

Зав. производством

*Исмагулаева Е.А.*

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

директор  
Илющенко Г.А./

**МЕНЮ**  
3 декабря 2021 г.

ОВЗ 12-18 лет



Сборник рецептур	№ 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	76,73	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
Итого				155,25	35,7	37,4	124,8	985
<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	43,83	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	30	2,40				
		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				101,80	31,1	51,3	102,5	977
Всего				257,05	66,8	88,7	227,3	1962

Зав. производством

*Исмагулова*

Исмагулова Е.А.



Утверждаю

директор

СОШ с. Гастелло

Иванюченкова Г.А./

# МЕНЮ

3 декабря 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	
<b>Завтрак</b>								
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	8,37	6,6	5,5	40,4	232
2008	273	КОТЛЕТЫ	90	37,29	11,5	20,6	5,8	243
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ	25	0,93	0,2	0,5	1,8	13
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	11,69	1,3	14,1	8,3	161
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	1,9	0,3	11,6	55
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	13,61	1	0,2	20,2	92
Итого				78,14	22,5	41,2	88,1	796
<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				78,14	38,4	77,1	147,2	1400

Зав. производством

*Исмагулова*

Исмагулова Е.А.