

Утверждаю

директор

Гастелло

Илющенко Г.А./

МЕНЮ
8 декабря 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	
Завтрак								
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	250	80,82	21,7	50,6	17,5	589
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	23,47	0,2	5	0,8	49
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,2	0,2	7,7	37
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	9,02	0,2		22,4	89
Итого				118,81	23,3	55,8	48,4	764
Всего				118,81	23,3	55,8	48,4	764

Зав.производством

Исматулаева Е.А.



Утверждаю

директор

ИКОУ СОШ с. Гастелло

/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

8 декабря 2021 г.

ОВЗ 7-11 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	16,82	4,5	4,2	16,1	118
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,60				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	5,25	0,5		14,6	60
1980	912	ЯБЛОКО	250	63,84	1	1	24,5	118
Итого				95,51	6,1	13,5	55,3	371
Обед								
2020	54-16с	СУП РЫБНЫЙ	250	27,86	6,6	5,7	31,1	197
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	250	79,47	21,7	50,6	17,5	589
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	23,32	0,2	5	0,8	49
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,2	0,2	7,7	37
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	10,24	0,2		22,4	89
Итого				146,39	29,9	61,5	79,5	961
Всего				241,90	36	75	134,8	1332

Зав.производством

Исмагулова

Исмагулова Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ
8 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	
Завтрак								
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	200	64,72	17,7	40,6	13,9	472
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	80	18,79	0,1	4	0,6	39
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,2	0,2	7,7	37
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	9,02	0,2		22,4	89
Итого				98,03	19,2	44,8	44,6	637
Завтрак 2								
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	0,00	16,9	19,6	27,8	343
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	0,00	0,8	5,1	2,6	59
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	19,1	25	53,2	501
Всего				98,03	38,3	69,8	97,8	1138

Зав. производством

Исма

Исмагулаева Е.А.

Утверждаю

директор
Илющенко Г.А./

МЕНЮ
8 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	
Завтрак								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	13,19	4,5	4,2	16,1	118
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,60				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2004	686	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	5,77	0,5		14,6	60
1980	912	ЯБЛОКО	250	64,60	1	1	24,5	118
				93,16	6,1	13,5	55,3	371
Итого								
Обед								
2020	54-16с	СУП РЫБНЫЙ	250	26,01	6,6	5,7	31,1	197
2020	54-10м	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ	250	81,45	21,7	50,6	17,5	589
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	100	23,45	0,2	5	0,8	49
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,2	0,2	7,7	37
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	9,42	0,2		22,4	89
				145,83	29,9	61,5	79,5	961
Итого				238,99	36	75	134,8	1332
Всего								

Зав. производством

Исматулаева Е.А.