

Утверждаю

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



# МЕНЮ

1 февраля 2022 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>								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	200	20,29	10,6	10,2	38,1	281
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	1,95	0,2		14,1	56
2008		ЯБЛОКО	250	57,00	0,9	0,9	21,6	103
<b>Итого</b>				<b>89,04</b>	<b>11,8</b>	<b>19,4</b>	<b>73,9</b>	<b>515</b>
<b>Обед</b>								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(курица)	250	25,94	11,2	10,3	20,8	212
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	20,76	4	8,6	25,9	191
2008	315	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	75	30,24	10,4	25,6	5,8	283
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	26,56				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1983	123	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(вишня)	200	12,92	0,2		16,5	67
<b>Итого</b>				<b>120,82</b>	<b>27</b>	<b>44,7</b>	<b>76,7</b>	<b>790</b>
<b>Всего</b>				<b>209,86</b>	<b>38,8</b>	<b>64,1</b>	<b>150,6</b>	<b>1305</b>

Зав. производством

Исматулаева Е.А.

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
1 февраля 2022 г.

**ОВЗ 7-11 лет**



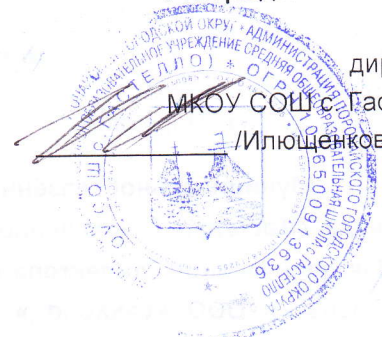
Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	150	22,31	8	7,7	28,6	211
1980		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,80				
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,16	0,2		14,1	56
2008		ЯБЛОКО	250	57,00	0,9	0,9	21,6	103
<b>Итого</b>				<b>91,27</b>	<b>9,2</b>	<b>16,9</b>	<b>64,4</b>	<b>445</b>
<b>Обед</b>								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ(курица)	250	26,50	11,2	10,3	20,8	212
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	19,65	3,7	7,7	23,3	172
2008	315	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	75	28,52	10,4	25,6	5,8	283
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	80	21,15				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,70				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1983	123	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(вишня)	200	11,45	0,2		16,5	67
<b>Итого</b>				<b>111,67</b>	<b>26,7</b>	<b>43,8</b>	<b>74,1</b>	<b>771</b>
<b>Всего</b>				<b>202,94</b>	<b>35,9</b>	<b>60,7</b>	<b>138,5</b>	<b>1216</b>

Зав. производством

*Исмагулова*

Исмагулова Е.А.

Утверждаю



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

# МЕНЮ

1 февраля 2022 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	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	20,11	4	8,6	25,9	191
2008	315	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	75	30,07	10,4	25,6	5,8	283
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	100	26,56				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1983	123	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(вишня)	200	13,11	0,2		16,5	67
<b>Итого</b>				<b>96,05</b>	<b>15,8</b>	<b>34,4</b>	<b>55,9</b>	<b>578</b>
<b>Всего</b>				<b>96,05</b>	<b>15,8</b>	<b>34,4</b>	<b>55,9</b>	<b>578</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Исмагулаева Е,А,





Утверждаю



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

# МЕНЮ

1 февраля 2022 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	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	17,85	3,7	7,7	23,3	172
2008	315	БИТОЧКИ ИЗ КУРИЦЫ	75	30,07	10,4	25,6	5,8	283
2020	54-3с-2020	ПОМИДОР В НАРЕЗКЕ	80	21,24				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,50				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,70	1,2	0,2	7,7	37
1983	123	КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД(вишня)	200	13,11	0,2		16,5	67
<b>Итого</b>				<b>88,47</b>	<b>15,5</b>	<b>33,5</b>	<b>53,3</b>	<b>559</b>
<b>Завтрак 2</b>								
2008	366	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	0,00	26	17,3	22,3	342
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	0,00	4,7	3,5	0,3	57
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00				
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	1,2	0,2	7,7	37
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,00	0,1	8,3	0,1	75
2008	433	КАКАО	200	0,00	3,1	2,8	18,7	
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>35,1</b>	<b>32,1</b>	<b>49,1</b>	<b>511</b>
<b>Обед</b>								
2020	54-6с	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЁЦКАМИ(говядина)	250	0,00	9,3	9,6	13,6	172
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	0,00	4	8,6	25,9	191
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ	100	0,00	15,6	16,9	10,4	246
2008	35	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	0,00	2,4	10,1	9,5	140
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
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>33,5</b>	<b>45,6</b>	<b>87,3</b>	<b>878</b>
<b>Всего</b>				<b>88,47</b>	<b>84,1</b>	<b>111,2</b>	<b>189,7</b>	<b>1948</b>

Зав. производством

*Исмагулаева Е.А.*

Исмагулаева Е.А.